

Oferta warsztatów kulinarnych Twój kucharz dla firm



TWÓJ KUCHARZ



Bartłomiej Płócienniak
SzeF Kuchni, Pomysłodawca i zarządzający projektem Twój Kucharz

Bartłomiej Płócienniak – SzeF Kuchni

Główny trener kulinarny prowadzący warsztaty i pokazy. Tajniki sztuki kulinarnej zgłębiał w Londynie, gdzie przez 5 lat pod okiem mistrzów gotował w restauracjach na Chelsea. Pracował z takimi osobowościami jak Mark Broadband, Criss Sharp oraz Paul Foster (gwiazdka michelin). Uczestniczył również w akcjach awangardy kuchni londyńskiej (lotne restauracje), dzięki którym gotował w oryginalnych zakątkach tego miasta.



Od 2014 tworzy i rozwija autorski projekt kulinarny Twój Kucharz. W 2015 był uczestnikiem popularnego programu TOP CHEF.

Nasze studio

W naszej przestrzeni warsztatowej proponujemy różne formy integracji, Warsztaty kulinarne są oczywiście naszym podstawowym produktem od 11 lat działalności Studia na bazie której to aktywności możemy zaproponować różnego rodzaju zabawy włącznie ze szkoleniem miękkim albo wykorzystaniem swoich umiejętności indywidualnego działania np wg klasyfikacji Eriksona.

Dodatkowo polecamy kilka innych form warsztatów o których można się dowiedzieć z naszej specjalnej oferty.



Nasze usługi

Gotujemy po to, aby integrować zespoły. Integrujemy po to, by dobrze gotować w zespole. Naszą ideą jest połączenie fascynującego świata smaków, zapachów i kuchennych tajemnic z zabawą i procesem grupowym, który może przyczynić się do integracji wśród pracowników.

Ofertę kierujemy do teamów, które chcą przeprowadzić integrację firmową w miłej i sympatycznej atmosferze w zupełnie nowej przestrzeni. Warsztaty kulinarne i „podróż przez smaki świata” to atrakcyjna alternatywa dla kolejnej wyprawy off-roadowej czy zajęć fizycznych w terenie, kręglach czy zwykłym wyjściu do baru/restauracji. Bo najlepsze imprezy zawsze przenoszą się do kuchni.



Jak wygląda takie spotkanie?

Po przywitaniu myjemy ręce i ubieramy fartuchy kuchenne.

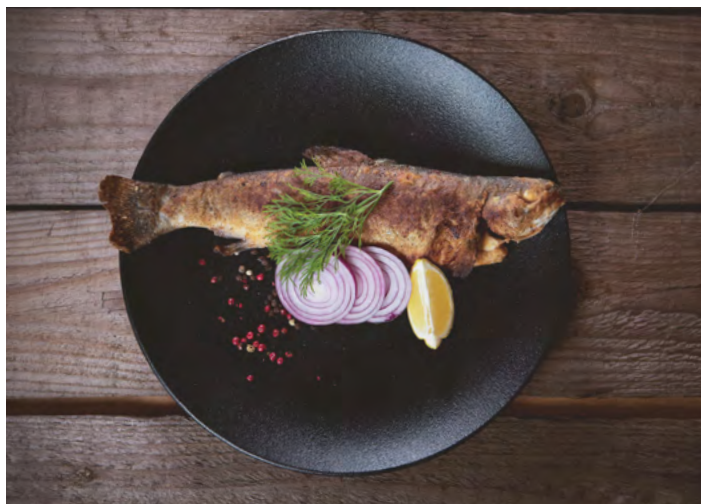
Standardowo przygotowujemy 3 dania – starter, danie główne i deser. Dla wszystkich to samo danie z opcją zamiany produktów dla wege oraz alergików pokarmowych.

Po każdej potrawie zasiadamy do stołu i cieszymy się na bieżąco powstającymi smakami.





Nasz sommelier chętnie dobierze wino do każdej potrawy jak i opowie jak dobierać wino do potraw tak aby całość była kompletna i perfekcyjna jak w najlepszej restauracji fine dining.



Między czasie ekipa obsługująca przygotowuje kuchnie i produkty na kolejną potrawę tak aby całe spotkanie przebiegało płynnie i Wasz zespół mógł cieszyć się każdą chwilą spędzona razem.

Pracujemy na luzie i z uśmiechem z chęcią wprowadzając miłą nieformalną atmosferę we wspólne działanie gdyż uważamy że jest już wystarczająco stresu w otaczającym nas świecie i codzienności.



Porozmawiajmy o podróżach i smakach które odkrywaliśmy, cieszymy się wspólnym spotkaniem. Bawmy się edukując jednocześnie.



Twój Kucharz

Więcej informacji:

www.twojkucharz.pl

www.facebook.com/twojkucharz

Kontakt w sprawie oferty:

Bartłomiej Płócienniak, Szef Studia

506 696 070

bartlomiej.twojkucharz@gmail.com