

# COCINA Y MERCADOS

**Nuestro formato más exigente, no solo serán necesarias habilidades de cocina, también un minucioso trabajo de equipo y rapidez en la toma de decisiones.**

A los asistentes, divididos en tres equipos, se les presentará un situación de mercado para la cual tendrán que confeccionar una serie de recetas en base a una lista de productos con sus precios. A medida que transcurre la actividad se irán lanzando diferentes inputs de mercado (modificación de precios, entrada de competidores, etc...) y deberán ir adecuando su propuesta hasta presentar su creación final. Serán evaluados los platos pero también el desarrollo de la actividad, su capacidad de reacción y la presentación final que realicen.

**Sólo habrá un ganador.**

\* Existe la posibilidad de contar con un chef de habla inglesa.



<b>Duración</b>	3 horas	<b>Impartido por</b>	CC
<b>Asistentes min.</b>	9	<b>Público</b>	Equipos, departamentos, empresas
<b>Asistentes max.</b>	21	<b>Espacios utilizados</b>	Cocina Showcooking
<b>Precio 1</b>	59 € (tardes)	<b>Dinámica</b>	3 equipos que compiten lanzando una propuesta gastro en función de diversa info de mercado.
<b>Precio 2</b>	54 € (mañanas)		
<b>Incluye</b>	3 platos + bebidas		

## Contacta con nosotros

Este formato se reserva directamente con las personas o empresas interesadas.

Escríbenos a [info@contactococina.com](mailto:info@contactococina.com), o llámanos al **699 351 858**.

¡Te esperamos!

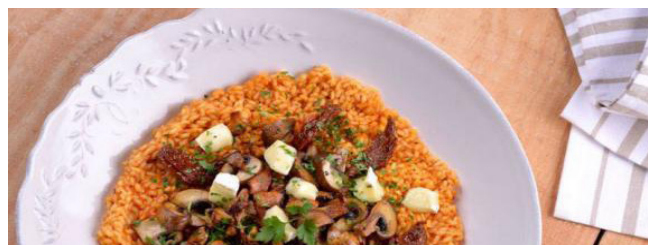
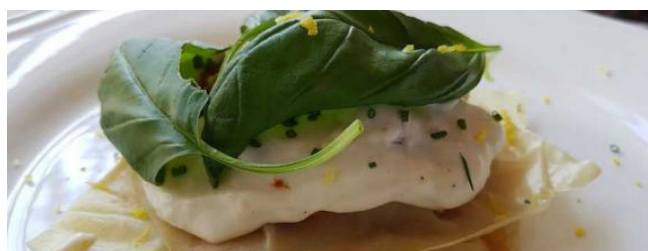
# COCINANDO JUNTOS

**La cocina es muy dura y jerárquica pero la colaboración entre todos los cocineros juega un papel fundamental. Este formato está diseñado para potenciar el aspecto colaborativo de los asistentes donde contarán con recursos y tiempo limitados.**

Se dividirán en tres equipos para confeccionar un menú completo que posteriormente podrán degustar todos. Uno realizará el primer plato, otro el segundo y el último el postre. Lo harán de forma simultánea y más tarde pasarán a nuestro salón donde contarán con unos minutos para emplatar y servir a sus compañeros, que les esperarán sentados en la mesa y ¡con mucha hambre!

Durante el aperitivo dispondrán de algo de tiempo por si quieren destinarlo a decir unas palabras. Al final votarán el plato que más les haya gustado.

\* Existe la posibilidad de contar con un chef de habla inglesa.



<b>Duración</b>	3 - 4 horas	<b>Impartido por</b>	CC
<b>Asistentes min.</b>	18	<b>Público</b>	Equipos, departamentos, empresas
<b>Asistentes max.</b>	42	<b>Espacios utilizados</b>	Cocina Showcooking + Zona eventos
<b>Precio 1</b>	65 € (entre 18 y 30 asistentes)	<b>Dinámica</b>	3 equipos realizan un menú completo para todos sus compañeros.
<b>Precio 2</b>	60 € (entre 31 y 42 asistentes)		
<b>Incluye</b>	aperitivo + 3 platos + bebidas		

## Contacta con nosotros

Este formato se reserva directamente con las personas o empresas interesadas.

Escríbenos a [info@contactococina.com](mailto:info@contactococina.com), o llámanos al **699 351 858**.

¡Te esperamos!

# CONCURSO DE TAPAS

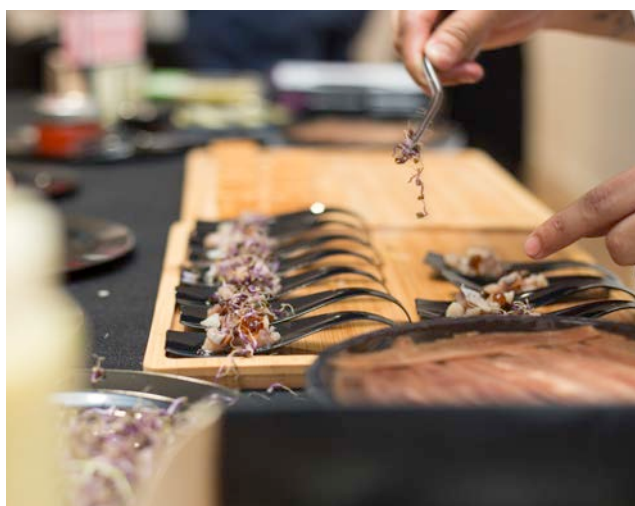
**Las tapas están de moda, vayas donde vayas en el resto del mundo puedes encontrar un establecimiento dedicado a ellas, ¡a los extranjeros les encantan!**

Esta dinámica, diseñada para grandes grupos, presenta la oportunidad de que compitan en equipos de unas 6-12 personas aproximadamente confeccionando un menú de tapas que serán servidas por nuestros camareros. No lo harán de forma simultánea, cocinarán por turnos mientras a la vez disfrutan en nuestro espacio para eventos de un aperitivo servido por Contacto Cocina y hacen networking.

**Una forma desenfadada de hacer equipo, pasar un buen rato y potenciar las relaciones interpersonales.**

Al final votarán la tapa que más les haya gustado.

\* Existe la posibilidad de contar con un chef de habla inglesa.



<b>Duración</b>	3 horas	<b>Impartido por</b>	CC
<b>Asistentes min.</b>	40	<b>Público</b>	Equipos, departamentos, empresas
<b>Asistentes max.</b>	90	<b>Espacios utilizados</b>	Cocina Showcooking + Zona eventos
<b>Precio 1</b>	55 € (entre 40 y 55 asistentes)	<b>Dinámica</b>	Diversos equipos realizan un menú de tapas para todos sus compañeros.
<b>Precio 2</b>	50 € (entre 56 y 90 asistentes)		
<b>Incluye</b>	aperitivo + tapas + bebidas		

## Contacta con nosotros

Este formato se reserva directamente con las personas o empresas interesadas.

Escríbenos a [info@contactococina.com](mailto:info@contactococina.com), o llámanos al **699 351 858**.

¡Te esperamos!

# FUROR EN LA COCINA

**Diversión entre amigos en esta clase de cocina con el formato más canalla. Formaremos dos equipos y estarán en juego muchos minipuntos por conseguir... ¿Quién será el ganador?**

Ambos equipos competirán en diferentes fases donde no sólo se valorará su pericia en los fogones, también el orden, la limpieza, el trabajo en equipo, la organización o sus conocimientos gastronómicos.

Diseñado especialmente para grupos de amigos que quieran vivir una experiencia diferente, cenar, pasar un rato divertido y tomarse una copa sin que nadie les moleste.

Las bebidas están incluidas durante el desarrollo del curso.

\* Existe la posibilidad de contar con un chef de habla inglesa.



<b>Duración</b>	3 - 4 horas	<b>Impartido por</b>	CC
<b>Asistentes min.</b>	10	<b>Público</b>	Particulares
<b>Asistentes max.</b>	18	<b>Espacios utilizados</b>	Cocina Showcooking + Zona eventos
<b>Precio 1</b>	65 € (tardes)	<b>Dinámica</b>	Se organizan dos equipos, que competirán en 3 fases donde se repartirán diferentes puntos hasta que uno de ellos resulte ganador.
<b>Precio 2</b>	60 € (mañanas)		
<b>Incluye</b>	aperitivo + 3 platos + bebida + copa		

## Contacta con nosotros

Este formato se reserva directamente con las personas o empresas interesadas.

Escríbenos a [info@contactococina.com](mailto:info@contactococina.com), o llámanos al **699 351 858**.

¡Te esperamos!