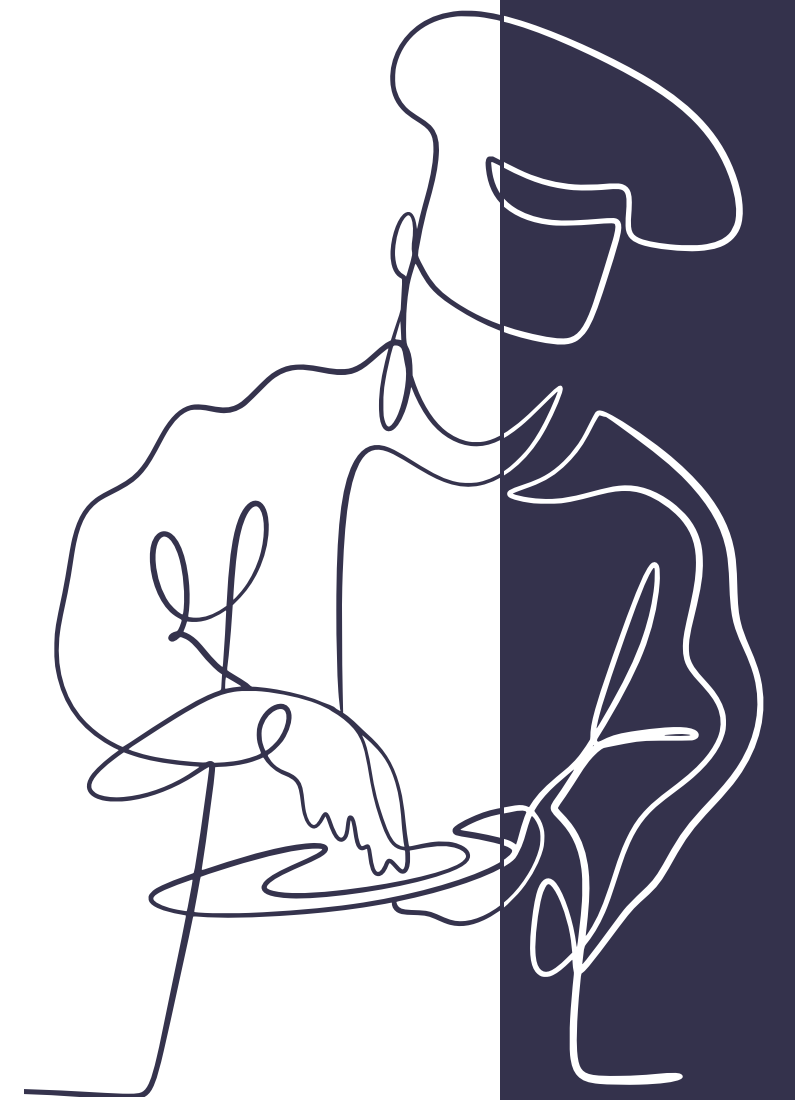
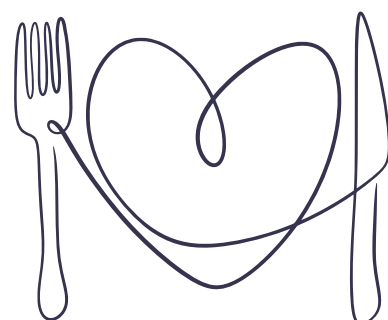


LA SCUOLA DI CUCINA DI MILANO



EVENTI E TEAM BUILDING





Sei alla ricerca di un partner affidabile, esperto e creativo per organizzare importanti eventi aziendali o incentives, riunioni esclusive o indimenticabili attività di team building?



Organizziamo questa tipologia di attività, fondamentale per il benessere e la produttività di un'azienda: offrire ai dipendenti la possibilità di partecipare a eventi divertenti e motivazionali consente di perfezionare le capacità di comunicazione interna e di collaborare alla pianificazione e alla risoluzione dei problemi e dei conflitti.



Le nostre scuole di cucina in Italia

Tutto è cominciato da Firenze, dove nel 2008 abbiamo aperto la prima scuola di cucina: da allora ogni giorno offriamo corsi di cucina per turisti e non solo. Ogni anno ospitiamo visitatori provenienti da ogni parte del mondo: circa 14.000 solo nel 2022!

Un format che si è consolidato negli anni e che ci porta oggi ad essere attivi con tre scuole di cucina in Italia:

MILANO | FIRENZE | PALERMO

con l'obiettivo di aprirne di nuove in altre destinazioni nel prossimo futuro.

I nostri spazi sono stati progettati con cura per riflettere le peculiari caratteristiche delle destinazioni in cui operiamo, offrendo un ambiente autentico e ispiratore.

Le nostre scuole di cucina sono dotate di moderne attrezzature culinarie e offrono un'ampia varietà di corsi, tenuti da chef professionisti e appassionati, che condividono la loro esperienza e le loro competenze.

Location ideali per team building ed eventi

Le nostre scuole nel corso degli anni si sono evolute per proporsi anche come ambienti ottimali per una vasta gamma di eventi aziendali e attività di team building.

L'attenzione ai dettagli e la cura per l'esperienza dei nostri ospiti ci hanno reso un punto di riferimento nel settore.

La combinazione di un ambiente stimolante, la possibilità di imparare nuove abilità culinarie e l'opportunità di lavorare insieme come squadra ha reso le nostre scuole di cucina una scelta ideale per le aziende che cercano una location unica e coinvolgente.



Le nostre proposte

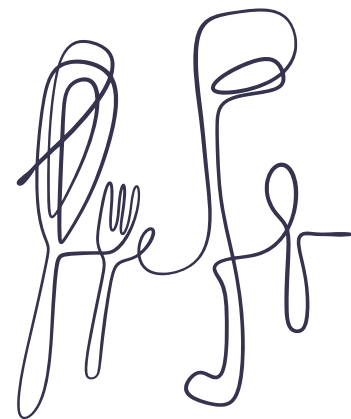
Realizzate in modo creativo e progettate su misura per rispecchiare le qualità dell'azienda cliente, corrispondere ai suoi ideali e divertire i partecipanti, le nostre attività di team building aiutano a rafforzare il gruppo a lungo termine promuovendo connessioni autentiche, discussioni ed elaborazioni più approfondite.

Ecco le attività che possiamo offrire:

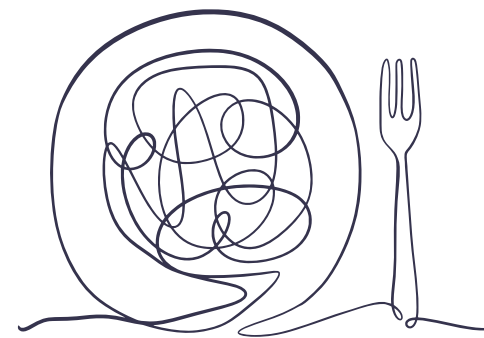
Chefs at work



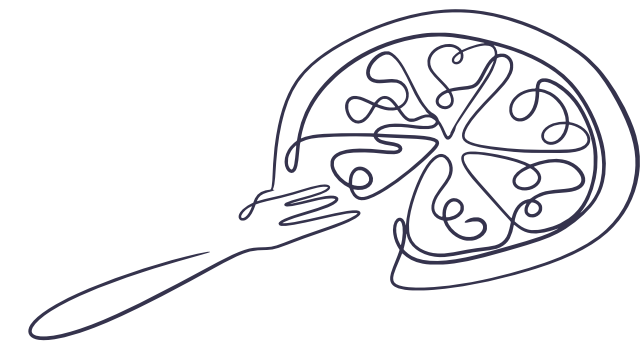
Sfida di Brigata



*Pasta e Tiramisu'
Together*



Pizza Together





Chefs at work



Offri ai tuoi ospiti un'esperienza indimenticabile: sfidarsi a colpi di mattarello e sac à poche!

I partecipanti incontreranno lo Chef che consegnerà ad ognuno gli ingredienti necessari alla realizzazione del menù per la serata. Ogni partecipante si sfiderà contro tutti gli altri in gare individuali a sorpresa: gare olfattive bendate, stesura della sfoglia di pasta fresca, chiusura perfetta dei ravioli o tortelli, montare a mano creme o albumi. Ciascuno di loro si cimenterà nella preparazione di un antipasto, un primo di pasta fresca ed un dolce su ricette fornite dagli Chef e avranno un tempo prestabilito per misurare, impastare, tritare, mescolare e dimostrare la loro abilità, fino al giudizio finale degli chef che decreteranno il piatto migliore, per poi assaggiare tutti insieme le specialità preparate.

A PARTIRE DA 139€ PP*

MAX 20 PAX

DURATA 4 ORE

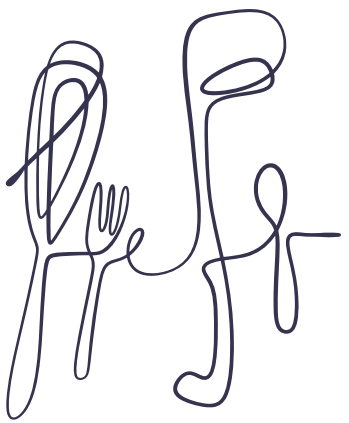
*MIGLIORA LA CREATIVITÀ
SVILUPPA UNA SANA COMPETITIVITÀ
TESSE RELAZIONI E AGEVOLA IL RAPPORTO SOCIALE
RICHIEDE PROBLEM SOLVING E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO
ASSICURA RICORDI INDELEBILI*

L'ESPERIENZA INCLUDE

Welcome drink (calice di prosecco e biscottini al Parmigiano)
Gara di cucina privata diretta da 2 chef professionisti
Organizzazione, produzione degli elenchi e degli attestati di frequenza
Tutti gli ingredienti per cucinare
Uso di grembiule e utensili da cucina
Pranzo o cena a buffet sulla base dei piatti preparati accompagnati da
vino



Sfida di Brigata



I partecipanti saranno suddivisi in vere brigate di ristorante. Ogni brigata lavorerà sotto la supervisione dei nostri Chef professionisti. Alle squadre sarà chiesto di preparare un menù a base di antipasto, primo piatto di pasta fresca e dessert e la sfida si svilupperà su diversi livelli:

Gara di velocità: una sfida a colpi di frusta per ottenere la migliore Chantilly tradizionale francese. I partecipanti "faticheranno" in una specie di staffetta passandosi la frusta per ottenere il composto più soffice e goloso.

Gara di precisione: le brigate si sfideranno a chi riuscirà a stendere la sfoglia più sottile e a eseguire la chiusura dei ravioli più bella.

Gara di gusto: i partecipanti realizzeranno la propria personale interpretazione delle ricette previste in menù e sarà premiato il piatto che presenterà il gusto più equilibrato.

A PARTIRE DA 139€ PP*

MAX 25 PAX

DURATA 4 ORE

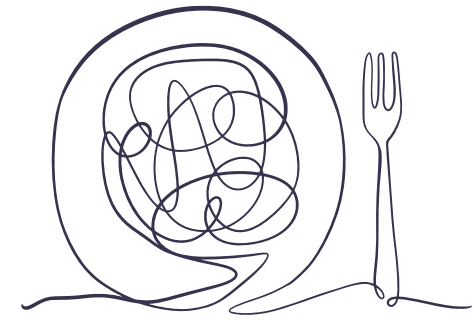
*STIMOLA LA COLLABORAZIONE
SVILUPPA UNA SANA COMPETITIVITÀ
TESSE RELAZIONI E AGEVOLA IL RAPPORTO SOCIALE
RICHIEDE PROBLEM SOLVING E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO
ALTO TASSO DI DIVERTIMENTO ASSICURATO!*

L'ESPERIENZA INCLUDE

Welcome drink (calice di prosecco e biscottini al Parmigiano)
Gara di cucina di brigata supervisionata dallo Chef: preparazione di un antipasto, preparazione di un primo piatto: ravioli, farcia e chiusura ravioli, preparazione di un dessert
Acqua e 2 calici di vino per persona
Tutti gli ingredienti per cucinare
Uso di grembiule e utensili da cucina
Pranzo o cena a buffet con i piatti preparati accompagnati da vino
Organizzazione, produzione degli elenchi e degli attestati di frequenza



Pasta e Tiramisu together



Un'esperienza immersiva nell'arte antica della pasta fresca artigianale e nella preparazione del tiramisù, il dolce al cucchiaio più goloso italiano. I partecipanti lavoreranno tutti insieme, senza competizione ma al contrario per un fine comune in modo da creare coesione e favorire la collaborazione! Lo chef spiegherà le preparazioni e consegnerà al gruppo gli strumenti oltre a tutti gli ingredienti necessari. Un percorso che partirà dall'impasto, passando per la stesura della sfoglia, fino alla definizione dei diversi tagli e alla realizzazione di tagliatelle e ravioli e dell'amato tiramisù. Gli Chef della Scuola di Cucina daranno utili consigli per la realizzazione di piatti buoni e belli, da gustare tutti insieme in un'atmosfera amichevole accompagnati da un buon calice di vino.

A PARTIRE DA 129€ PP*

MAX 25 PAX

DURATA 4 ORE

*STIMOLA LA COLLABORAZIONE
SVILUPPA UNA SANA COMPETITIVITÀ
TESSE RELAZIONI E AGEVOLA IL RAPPORTO SOCIALE
RICHIEDE PROBLEM SOLVING E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO
ALTO TASSO DI DIVERTIMENTO ASSICURATO!*

L'ESPERIENZA INCLUDE

Welcome drink (calice di prosecco e biscottini al Parmigiano)
Prova di cucina di gruppo con chef professionista: Preparazione di due
primi piatti e del tiramisù'
Tutti gli ingredienti per cucinare
Acqua e 2 calici di vino pp durante il pasto
Uso di grembiule e utensili da cucina
Pranzo o cena a buffet sulla base dei piatti preparati
Organizzazione, produzione degli elenchi e degli attestati di frequenza



Pizza together



Un'esperienza immersiva nel mondo del cibo e della preparazione del piatto più amato in Italia e nel mondo, la pizza verace! Un'esperienza per creare coesione di gruppo e favorire la collaborazione.

Lo Chef della Scuola di Cucina lavorerà con loro, spiegherà quali preparazioni saranno effettuate ed insegnerà le tecniche per avere un buon impasto elastico e lievitato lentamente. Ognuno dei partecipanti farà l'impasto, stenderà la propria pizza e la condirà a piacere con gli ingredienti selezionati in precedenza per comporre la propria Pizza Gourmet.

A PARTIRE DA 129€ PP*

MAX 25 PAX

DURATA 4 ORE

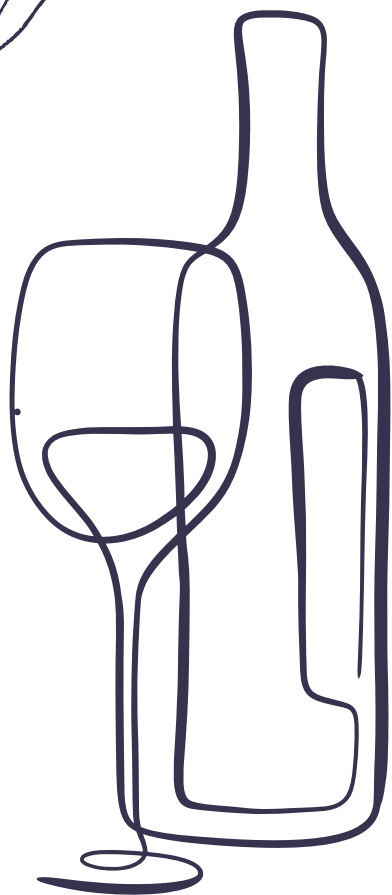
*STIMOLA LA COLLABORAZIONE
SVILUPPA UNA SANA COMPETITIVITÀ
TESSE RELAZIONI E AGEVOLA IL RAPPORTO SOCIALE
RICHIEDE PROBLEM SOLVING E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO
ALTO TASSO DI DIVERTIMENTO ASSICURATO!*

L'ESPERIENZA INCLUDE

Welcome drink (calice di prosecco e biscottini al Parmigiano)
Sotto supervisione di uno Chef professionista ogni ospite prepara l'impasto della pizza, la stende e la cuoce
Lo Chef esegue una dimostrazione di come si prepara il gelato e gli ospiti preparano la cialda artigianale
A disposizione vari condimenti selezionati dallo Chef perché ognuno possa comporsi la pizza secondo i propri gusti

- Acqua e 2 calici di vino pp durante il pasto

Uso di grembiule e utensili da cucina
Cena a base delle preparazioni fatte insieme

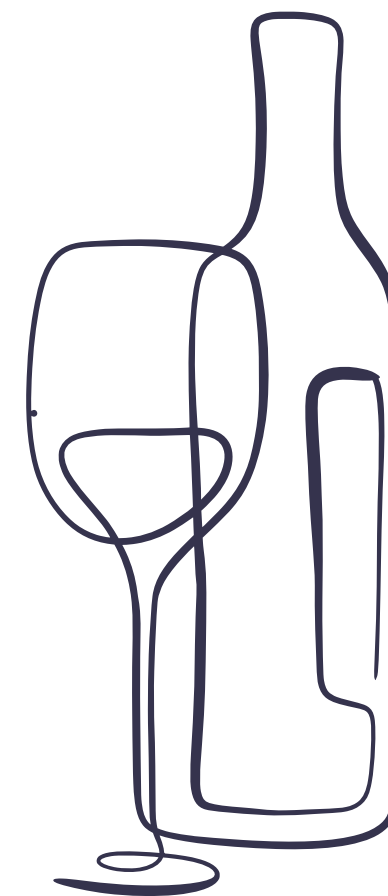


L'esperienza include

- Welcome drink: calice di prosecco e biscottini al Parmigiano
- Tutti gli ingredienti per cucinare
- Uso di grembiule e utensili da cucina
- Pranzo o cena a buffet sulla base dei piatti preparati accompagnati da 2 calici di vino per persona
- Consegna degli attestati di frequenza

Extra prenotabili

- Possibilità di aggiungere un buffet di benvenuto con una bottiglia di prosecco ogni 4 persone - 32,00€ pp
- Degustazione di vini di qualità superiore (un calice a persona per ogni vino) tra la selezione di vini proposta: due vini 18,00€ pp - tre vini 24,00 € pp
- Vino illimitato 35€ pp extra



*Il prezzo indicato per persona è valido per gruppi di almeno 10 persone. Nel caso in cui il gruppo sia composto da meno di 10 persone, sarà richiesto comunque il pagamento dell'importo totale corrispondente a 10 persone.

Iva non esp. art. 74/ter dpr 633/72

REGIME DEL MARGINE – AGENZIE DI VIAGGIO Fattura relativa ad operazione per la quale l'imposta stata assolta ai sensi del Decreto ministeriale del 30 luglio 1999, n. 340 La fattura non costituisce titolo per la

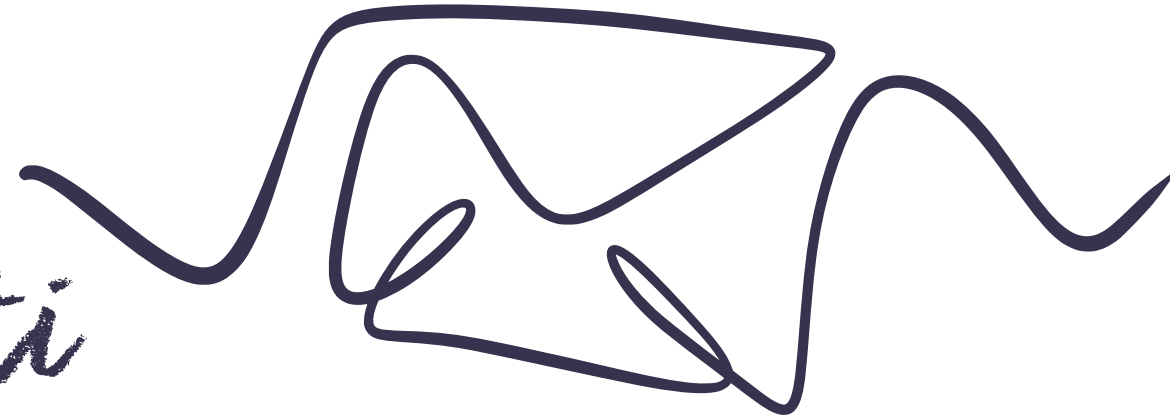


Location

Una location esclusiva, raffinata, e splendidamente originale pensata per celebrare la tradizione gastronomica italiana. Qui calore e convivialità si sposano all'appello cosmopolita tipico di Milano, dando vita a un contesto affascinante che ben si presta ad accogliere happening aziendali.



Contatti



Piazza IV Novembre (angolo via Sarmartini)
Milano | Italia

La Scuola di Cucina, primo piano del Mercato
Centrale di Milano

Meeting Point: INFO Point al piano terra del
Mercato Centrale di Milano (15 min prima
dell'inizio del corso di cucina prenotato)



cookingschools@townsofitaly.com



+39 055 28 1103



La Scuola di Cucina di Milano



[lascuoladicucina_milano](https://www.instagram.com/lascuoladicucina_milano)

