

Chef Luca Robledo



Allenatore di pallacanestro per passione e **Personal Chef** per emozione.

La mia cucina unisce **storia** e **tradizione**, rivisitata in chiave moderna.

Pretendo da me stesso di lavorare nel totale rispetto delle materie prime per **valorizzare il lavoro dei produttori** e garantire la **massima qualità** a chi assapora i miei piatti.

Passione, ricerca e curiosità mi guidano alla scoperta di **nuove ricette** da portare in tavola.

Al centro della mia cucina ci sono le **persone** che **assaporano**, **osservano** la preparazione, chiedono la storia di un piatto e vogliono **scoprire** qualcosa di più su un ingrediente, per vivere insieme **un'esperienza indimenticabile**



- La premessa -





La cooking experience è un'attività didattica e formativa, che mette al centro del processo di apprendimento l'esperienza reale del gruppo, permettendo il pieno coinvolgimento emotivo e cognitivo dei partecipanti.

Quando si parla di **arte culinaria** la mente vola ai grandi Chef e ai loro segreti, a vapori bollenti e attività frenetiche davanti a tavoli d'acciaio, ma cosa c'è veramente "dietro" a tutto questo?

Oggi il Cooking diventa un banco formativo eccezionale e molto potente, in cui si **mettono alla prova i rapporti tra persone** e **ruoli** all'interno di un gruppo di lavoro e per questo viene riconosciuto come un eccellente mezzo per il **Team Working** e il **Team Building**.

L'esperienza si svolge in vari luoghi attrezzati o non: la cucina professionale di un ristorante, una barca o direttamente in azienda. Quello che conta è comprendere le dinamiche essenziali del gruppo di lavoro ed il solido rapporto che ci deve essere per presentare un ottimo prodotto finito.

- La mia proposta -



- Wake up cake
- Extraordinary
- Daily experience
- Cooking for business





- Wake up cake -



L'esperienza **Wake up cake** consiste nella preparazione di un piatto in **prima mattinata**, **senza utilizzo di fuochi**, e **prima di iniziare a lavorare**.

L'obiettivo dell'attività è quello di far **emergere e comprendere l'importanza** di tutto il **lavoro di gruppo** necessario prima di **presentare un prodotto finito**, e da cui dipende inevitabilmente il suo successo.



Durata: 1 ora **n. min pax** 12



Qualsiasi location



- Extraordinary -



L'esperienza **Extraordinary** consiste nell'allestimento di un **piccolo buffet per un aperitivo**.

L'obiettivo dell'attività è quello di far comprendere l'**importanza** di dover fare, **saltuariamente**, uno **sforzo straordinario**, in aggiunta alle normali mansioni, **oltre l'orario di lavoro**, e di doverlo fare **insieme**.



Durata: 1 ora **n. min pax** 12



Qualsiasi location



- Daily experience -



La **Daily experience** consente ai partecipanti di immedesimarsi nel **ruolo di ristoratore**, **gestendo** direttamente un **servizio di ristorante dall'apertura** alla chiusura.

L'obiettivo dell'attività è quello di **azzerare i ruoli abituali della catena di comando** per far **capire** ed accettare a tutti le **difficoltà**, le **responsabilità** ed i **ruoli** di chi lavora **in un team**.

Ad attività conclusa i partecipanti si saranno confrontati con la **gestione della leadership** - quando fare e quando far fare e avranno compreso come meglio **sviluppare** le **proprie capacità realizzative** e **risolutive dei problemi**.





Durata: mezza giornata **pax** 15 - 30



Cucina professionale attrezzata

- Cooking for business-



Regalate ai vostri **clienti** o **fornitori importanti** di un'azienda **il vostro tempo** e **la vostra disponibilità nel fare attivamente qualcosa per loro**, invece del solito regalo - ristorante stellato o cassa di vino ecc.

La modalità è la stessa della **Daily experience**. **I dirigenti preparano tutto il menù** per i loro ospiti, all'interno di una cucina professionale di un ristorante.



Luca Robledo

il tuo chef

+39.347.333.0175

info@lucarobledo.com

www.lucarobledo.com