

La nuova Scuola di Cucina di Sale&Pepe
presso
NEFF COLLECTION BRAND STORE

ocation



NEFF Collection Brand Store è uno spazio concepito per ispirare le persone che amano la buona tavola.

E' un luogo dove **incontrare foodies**, sperimentare nuove **ricette** e nuovi modi di **cucinare** liberando la fantasia.

a nuova scuola di cucina di Sale&Pepe si trova presso **NEFF COLLECTION BRAND STORE**, showroom di design situato in zione centralissima, tra la Stazione Centrale e piazza Oberdan, facilmente raggiungibile con il passante Trenord e con la metropolitana M3 (fermata Repubblica) e con la metropolitana M1 (fermata Porta Venezia)

La location: le 4 anime della scuola









L’area social eating



Sale&pepe svilupperà all’interno di quest’area momenti di condivisione legati al cibo.

Con una formula soft di «**social lunch**» la pausa pranzo viene trasformata in un momento di convivialità e divertimento, dove le persone potranno cimentarsi aiutando gli chef nelle preparazioni e degustando quanto cucinato intorno ad una tavola dal design ricercato

L’area eventi



Quest’area creata proprio per ricordare le scalinate dei teatri all’aperto è pensata per organizzare **eventi, showcooking, dimostrazioni prodotto e presentazione di libri**

Lo spazio ha un **banco chef** totalmente attivo, un **wall interattivo** ed uno **spazio di design** dove poter seguire in comodità l’evento e funge da «ingresso» alla scuola di cucina attiva.

L’area corsi di cucina/teambuilding



L’ attività di team building

Un aspetto core di questa scuola riguarda la preposizione naturale nell’organizzazione e gestione di **attività di team building per le aziende.**

Sale&Pepe insieme al suo team di chef organizza attività di teambuilding ad hoc, ideando **un piano di lavoro adeguato per il gruppo proposto**.

L’attività di teambuilding ha una durata di **3 ore** e comprende:

- **Una fase preparatoria** di organizzazione del lavoro e della divisione del team in squadre
- **Una fase attiva di lavoro** dove i partecipanti «metteranno le mani in pasta» e insieme agli chef proveranno a portare a termine i compiti assegnati, scegliendo figure di leader e sviluppo di skills legate al lavoro di squadra
- **Una fase conclusiva** di verifica dei lavori svolti e premiazione del gruppo vincitore
- Su richiesta è possibile organizzare a conclusione dell’attività di teambuilding un **momento di pranzo/ cena** con tutti i partecipanti di quanto preparato

L’ attività di team building

L’attività di teambuilding può svilupparsi nella verie aree della location:

- **fase iniziale/ fine dei lavori teorica:** in caso l’azienda volesse sviluppare momento istituzionale di speech/ presentazione dell’attività che si andrà a svolgere/ momento conclusivo di chiusura lavori è possibile utilizzare **l’aula formativa**

- **fase attiva di teambuilding** : per questa fase viene usata la **scuola di cucina** con le sue postazioni attive. A seconda della numerica, i partecipanti verranno suddivisi in gruppi in modo tale da far lavorare tutti contemporaneamente e suddividere le attività come in un vero lavoro di squadra

- **fase conclusiva** : la fase di verifica dei lavori svolti e premiazione del gruppo vincitore viene fatta all’interno della scuola di cucina e può avere un momento più istituzionale da sviluppare nell’aula formativa. Su richiesta è possibile organizzare a conclusione dell’attività di teambuilding un **momento di pranzo/ cena** con tutti i partecipanti di quanto preparato nella parte **social eating o nello spazio eventi**

L’ area formazione



Una vera e propria **area didattica** dotata di postazioni e wi fii dove Sale&pepe organizzerà la nuova stagione del **corsi per diventare food blogger**.

Intere giornate dedicate a insegnare l’arte di **scrivere sul web** e diventare importanti nel mondo dei **social network**.

1° modulo: 4 e 11 maggio
2° modulo: 18 e 25 maggio