

Build a better team...  
... by Dini Catering

*"Diviertete con tu equipo  
y saca el chef que llevas dentro!!!"*

**Nuestras Cooking Class y cursos  
Masterchef para empresas**

En colaboración con:

## Necesitas motivar a tu equipo y hacer algo diferente?

Te proponemos una idea fuera del área laboral que permite a los participantes conocerse mejor y así poder forjar lazos que se traducirán en una mejora en el rendimiento de los equipos de trabajo.

No tendrás que pensar en nada solo has de aprovechar con nuestros profesionales y tu equipo de una tarde de entretenimiento en la cocina, recreando situaciones propias del negocio, desarrollando diferentes roles, siguiendo estrategias y consiguiendo objetivos en uno de los espacios gastronómicos más característicos de la ciudad.

De la mano de nuestros chefs podrás elegir entre realizar actividades de integración como una **"Dini Cooking class"** o algo más competitivo como lo es nuestro **"Dini Master Chef"**.

### Donde:

Contamos con diferentes espacios en los lugares más emblemáticos a nivel de arquitectura de la Ciudad de Barcelona.

• **Sarria:** Situada en un antiguo palaceta, un espacio para cocinar ideal para grupos reducidos.

• **Santaló:** local amplio y luminoso delante del mercado de Galvany, en Barcelona. Con fácil acceso desde los Ferrocarriles de la Generalitat.

• **Poble Espanyol:** Es un museo arquitectónico al aire libre ubicado en la montaña de Montjuic en la ciudad de Barcelona que ofrece edificios a escala real de los pueblos más típicos de España.

• **Poble Nou:** Una antigua fábrica de pan convertida en uno de los espacios gastronómicos más chic de la ciudad

• **Sant Cugat:** Una planta dedicada a la tienda y otra para actividades en la cocina. Muy cerca del Monasterio y del centro urbano. Con fácil acceso desde los Ferrocarriles de la Generalitat.

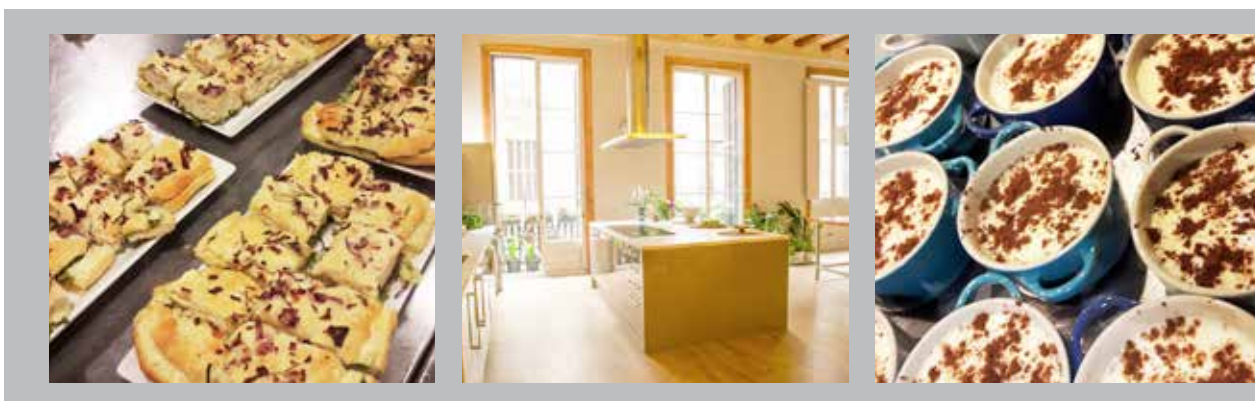


· *Vamos a tu empresa y llevamos nuestro equipo y montaje a vuestras instalaciones. Podemos venir a su empresa a hacer un team-cooking, organizando el evento totalmente, llaves en mano. Una buena manera de sorprender a tus empleados o clientes.*

## *Nuestras Actividades:*

### · **COOCKING CLASS:**

*Junto a un aperitivo de bienvenida viviremos una pequeña explicación de la clase de cocina con anécdotas propias del tipo de cocina que realizareis (italiana, japonesa, latina, americana ó clásica española).*



*Luego nuestro equipo os ayudará y explicará cómo realizar los platos y poco a poco vosotros mismos daréis forma al menú.*

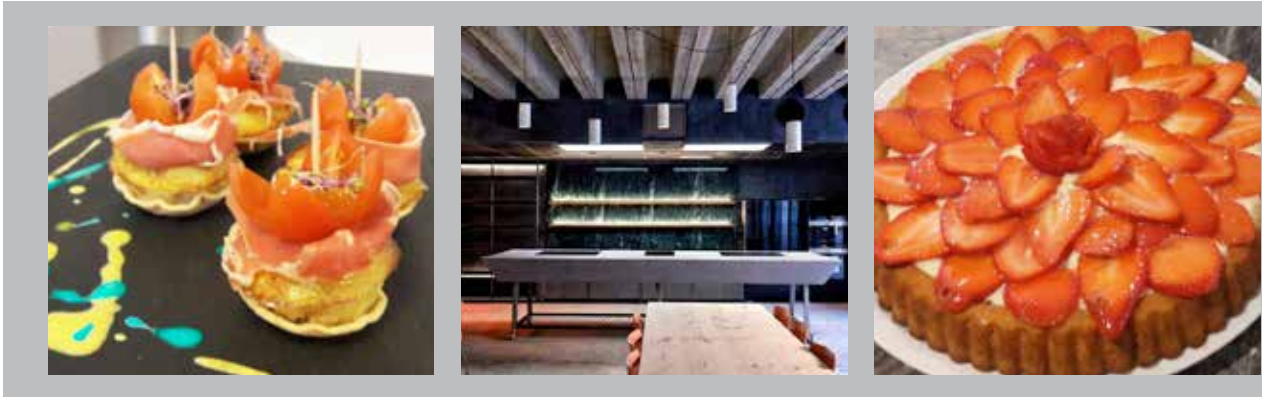
*Finalizamos la actividad con una comida/cena en grupo del menú confeccionado en un ambiente agradable, al ritmo de una buena música de fondo y una exquisita copa de vino.*



## *Nuestras Actividades:*

### ***· DINI MASTER CHEF:***

*Junto a un aperitivo de bienvenida tendremos una pequeña explicación de la dinámica a realizar y con preguntas divertidas propias del tipo de cocina que realizareis (italiana, japonesa, latina, americana ó clásica española) nombraremos a los capitanes y dividiremos al grupo en equipos más reducidos.*



*Luego nuestro chef les explicara a los participantes el menú a realizar en la prueba, los tiempos y el emplatado de cada plato para dar inicio a la competición en donde los participantes deberán escoger los ingredientes de nuestros “mercado” creado para la ocasión, realizar las preparaciones y emplatar el resultado final.*



*Por ultimo nuestro jurado degustara cada platillo y dara las recomendaciones en cada caso nombrando al equipo vencedor, quien se llevara un premio simbólico.*

*Finalizamos la actividad con una comida/cena en grupo del menú confeccionado en un ambiente agradable, al ritmo de una buena música de fondo y una exquisita copa de vino.*

## Tipos de Cocina:

### · **Cocina Japonesa**

- Variedad de niguri, rolls
- Rolls de hoja de arroz rellenos de tartar de salmón
- Woks de vegetales
- Yakisoba de pollo
- Dorayaki



### · **Cocina Italiana**

- Arancini
- Pizzas y Focaccias
- Pasta fresca
- Tiramisu
- Crostata



### · **Cocina Latina**

- Arepas con pollo y crema de aguacate
- Ceviche peruano,
- Tacos variados
- Empanada argentina
- Papa a la guacaina
- Tres leches



### · **Cocina Tradicional española**

- Croquetas
- Tortilla de patatas
- Gambas al ajillo
- 3 tipos de montaditos de creación propia
- Paella de mariscos
- Crema catalana



### · **Cocina Americana**

- Ensalada Cobb
- Burger de Ternera creación propia
- New York cheesecake



## Precios:

<i>GRUPOS</i>			
	<i>15 - 30 Pax</i>	<i>30 - 50 Pax</i>	<i>&gt; 50 Pax</i>
<i>Dini Team Cooking</i>	75,00 €	65,00 €	60,00 €
<i>Dini Master Chef</i>	85,00 €	75,00 €	70,00 €

## Nuestros espacios y su capacidad:

<i>GRUPOS</i>	
<i>Sarria</i>	<i>12 - 20 personas</i>
<i>Santaló</i>	<i>12 - 15 personas</i>
<i>Sant Cugat</i>	<i>15 - 25 personas</i>
<i>Poble Espanyol</i>	<i>30 - 60 personas</i>
<i>Poble Nou</i>	<i>30 - 100 personas</i>

## Incluimos:\*

- Personal
- Delantales, gorros e implementos utilizados en la cocina
- Comida / Cena
- Premio (en el caso de Dini Master Chef)
- Fotografía de Grupo Digital

*(La actividad tiene una duración estimada de 3 horas aproximadamente)*

**\*Nota:** Si deseas realizar algún cambio en el esquema de la actividad, coméntanoslo y con gusto lo realizaremos.

## Condiciones:

- *En concepto de reserva y aceptación del contrato se debe abonar el 50% del valor del servicio.*
- *El 50% del importe restante se debe pagar en los próximos 3 días después de la finalización del evento.*
- *El número de comensales no podrá ser reducido por debajo del mínimo presupuestado y se debe conocer el número final de comensales una semana antes de la fecha del evento.*
- *Se confirmará el servicio de acuerdo a la disponibilidad de fechas en el espacio solicitado, por ello recomendamos reservar con al menos 15 días de antelación.*
- *En el caso de que la actividad se extienda más de 3 ½ hrs, se cobrará un incremento de la hora adicional.*
- *Las actividades se podrán realizar en:*
  - *Horario Matutino (12:00 – 15:00)*
  - *Horario Vespertino (17:00 – 20:00)*
  - *Horario Nocturno (19:30 – 22:30)*

*“Reunirse en equipo es el principio.  
Mantenerse en equipo es el progreso.  
Trabajar en equipo asegura el éxito.”  
(Henry Ford).*



*Dini*   
*Catering & Events*

T: +34 722 750 427

T: +34 692 270 126

[info@dinicatering.com](mailto:info@dinicatering.com)

[www.dinicatering.com](http://www.dinicatering.com)