



Focus' culinaire workshop

Corporate cooking → samenwerken=samen koken=samen resultaat behalen

'Samen' is niet alleen, maar met elkaar. Als een team opereren, goed luisteren en taken verdelen. Dit geldt niet alleen op de werkvloer, maar ook in de keuken. Want als men niet goed samenwerkt, is het gerecht gedoemd te mislukken...

Om het trainingstraject voor uw organisatie een creatief tintje te geven, kunt u kiezen voor een culinaire workshop. Samen met 't Kookatelier verzorgt Focus een culinaire afsluiting van uw trainingsdag.

't Kookatelier heeft een exclusieve kookstudio in Dongen, nabij de trainingslocatie van Focus. Onder professionele begeleiding bereidt u een 4-gangendiner waarna u in de sfeervolle eetkamer kunt genieten van het menu.



Facts:

- Compleet arrangement
- Voor groepen tussen de 8 en 15 personen
- Uw workshop wordt net als de training op maat gemaakt
- Kosten: €50,00 p.p. (inclusief consumpties in de keuken, aperitief, wijnarrangement, koffie en digestief)
- De recepten van het menu neemt u mee naar huis

Programma (totaal 5 uur):

- Aankomst en ontvangst in de kookstudio
- Uitleg over het te bereiden menu
- Aperitief in de eetkamer, 2 á 2,5 uur gezellig koken, afsluiting met koffie en digestief

