

Cámara
Valladolid





m
b a + p
u k i z
j o c p
e e f d
ñ x s r
l y w t

APERITIVO

En un mundo globalizado e “internetizado” en el que el acceso a los conocimientos está a un sólo “click” de ratón, la verdadera mejora de los equipos y en consecuencia de las organizaciones, se basa en el desarrollo de las habilidades de las personas que los componen y, cómo no, lideran.

Estas habilidades por sí mismas no bastan, pues han de estar siempre acompañadas de las actitudes adecuadas que hagan que se pongan en marcha.

Si a esto le unimos que aquello que se une a una experiencia concreta, intensa y a una emoción positiva se recuerda e impregna más y mejor, habremos dado con las claves de que una acción formativa de verdadero impacto y valor.

Esto es que lo que hemos conseguido con nuestro COOK TRAINING, desarrollar a las personas que componen una empresa mientras desarrollan en equipo un proyecto real y medible (un menú) que finalmente compartirán en la degustación del mismo, para así incrementar la cohesión y sentido de pertenencia entre ellos y con su Organización.

MENÚ

- Dotar a los profesionales de estrategias y recursos personales para el desarrollo de sus equipos y organizaciones y la mejora de sus habilidades individuales al servicio de los mismos.
- Trabajar la orientación a resultados desde los diferentes enfoques e intereses que persigue cada área o departamento de una empresa.
- Desarrollar una actitud de empatía y conciliación entre los diferentes intereses departamentales para conseguir los objetivos.
- Entender y valorar el impacto de mis decisiones en el cliente y en nuestra propia organización.
- Favorecer actitudes cohesionadoras y el sentimiento de pertenencia, que faciliten la mejora de las relaciones y el traspaso de información.
- Disfrutar de una jornada formativa con las personas de mi equipo.





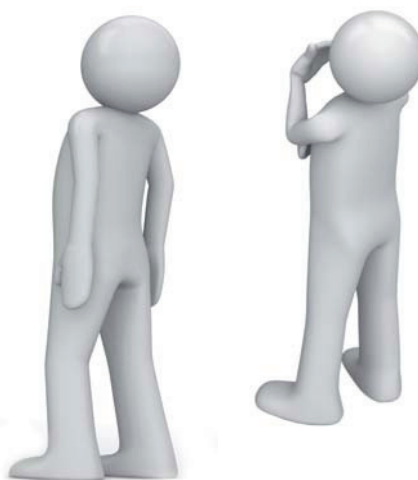
INGREDIENTES

- Una pieza completa de Planificación y Organización.
- Kilo y medio de Comunicación efectiva.
- Toneladas de Trabajo en Equipo.
- Un buen chorro de Gestión del Tiempo.
- Una pizca de buen humor.

RECETA

- Primero entendemos en qué consiste el Proyecto y vamos cortando, en cortes finos, los objetivos del mismo.
- Mientras, ponemos a cocer, a fuego lento, el aprendizaje de las tareas que más adelante tendremos que poner al servicio del equipo y de los utensilios que tendremos que manejar.
- En una sartén, vamos uniendo a las personas que componen el equipo para que negocien las características de los platos del menú y lleguen a acuerdos y finalmente compras.
- Mezclar en una gran olla todo lo anterior, para que se vaya preparando el menú diseñado, por parte de todas las personas del equipo.

- Una vez que lo tengamos, tendremos que decorarlo para que nos entre por los ojos y servirlo.
- Y ya llegó lo importante ¡COMER LO QUE HEMOS HECHO!
- Aunque preferiríamos echarnos la siesta, tendremos que recoger la cocina y la mesa y dejar todo como estaba.
- Finalmente, en la sobremesa, analizaremos los aspectos claves de la jornada para llevarnos conclusiones y aprendizajes a nuestro contexto laboral.



CHEF

Félix Alberto Sanz

COMENSALES

¡¡CAMARERO, LA CUENTA!!

EL RESTAURANTE ESTÁ EN...

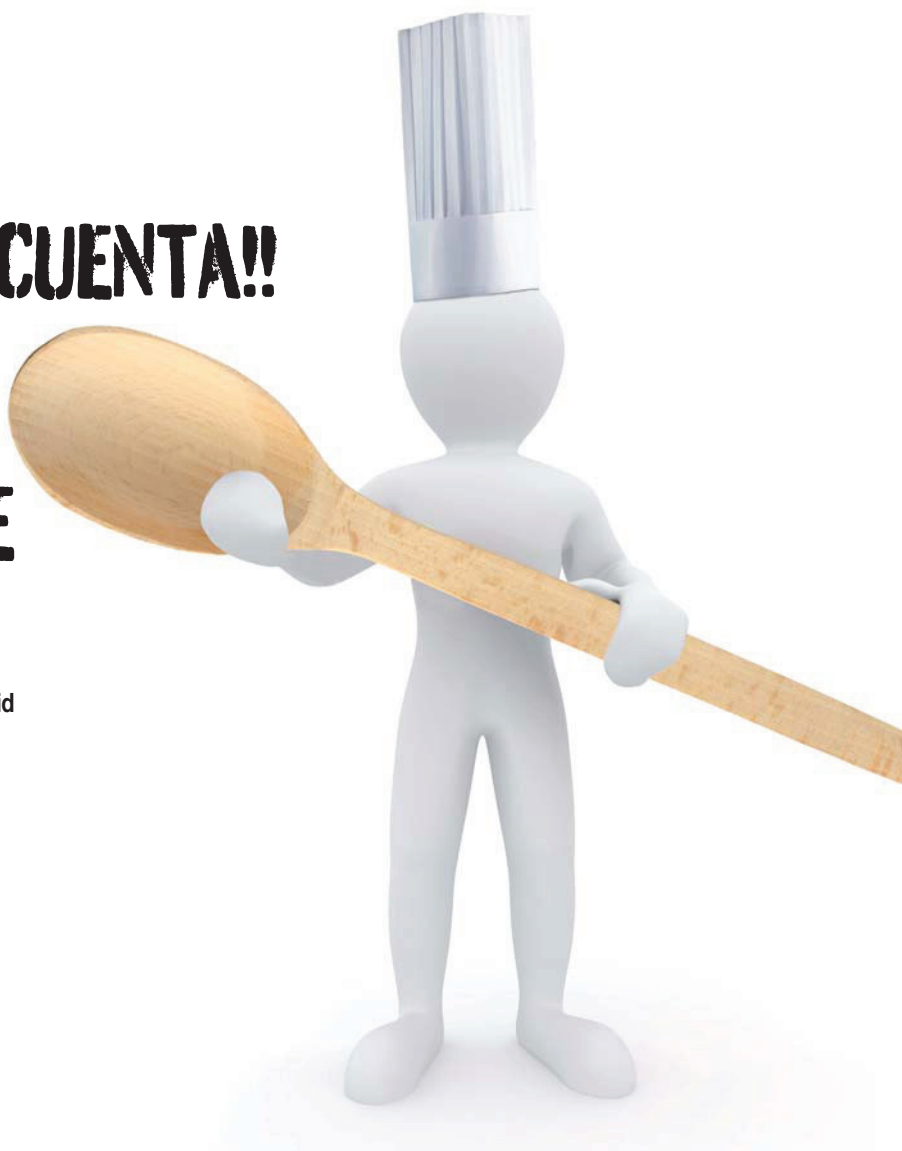
Cámara Oficial de Comercio e Industria de Valladolid
Departamento de Formación y Empleo

Avda. Ramón Pradera, 5 · 47009 Valladolid

RESERVAS

www.camaravalladolid.com/cooktraining

COOK
TRAINING



COOK TRAINING



Más información

Cámara Oficial de Comercio e Industria de Valladolid
Departamento de Formación y Empleo
Avda. Ramón Pradera, 5 · 47009 Valladolid · tel: 983 37 04 00
formacion@camaravalladolid.com · www.camaravalladolid.com

Cámara
Valladolid