

Cooking Team Building



HOTEL BARCELONA
CATEDRAL



"Tota una experiència ben dirigida que fomenta el treball en equip amb un objectiu clar i unes tasques a realitzar. Al final s'assaboreix i gaudeix d'un resultat exquisit i deliciós."

Miguel Ribó - Director Comercial
Grohe España, S.A.

Especialment dissenyat per a empreses que vulguin desenvolupar competències com la comunicació interpersonal, el lideratge, la creativitat i el treball en equip.

Una activitat enfocada a potenciar les habilitats clau de l'èxit de les empreses actuals.

MENÚ

Tapes

Sopa i granissat de tomàquet amb formatge fresc, alfàbrega i pinyons
Sandvitx de salmó fumat amb melmelada de llimona i ceba cruixent

Amanida de llom de tonyina amb soja, compota de mango i menta

Suquet de peix

Coulant de xocolata

■ CLASSE DE CUINA ■

De 2 a 3 hores - 60€ / pax - min. 900€

■ COOKING TEAM BUILDING ■

Dinàmica d'equips personalitzada segons les necessitats de cada empresa. Un enfocament pràctic pensat per experimentar totes les habilitats directives que es deriven de la complexitat del procés empresarial: planificació, organització, gestió, direcció i control.

De 4 a 6 hores - 80€ / pax - min. 1.200€

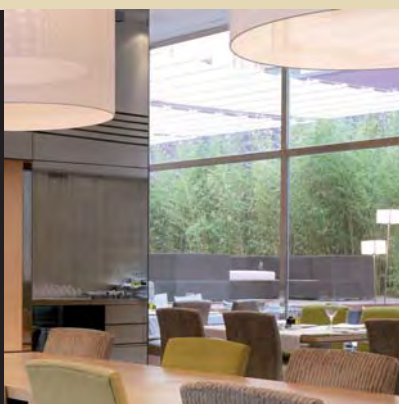
IVA inclòs

Organitzat pel Departament de Gastronomia de l'Hotel Barcelona Catedral.

4 RESTAURANT · TERRAZA
CAPELLANS

MÉS INFORMACIÓ I RESERVES:
activitats@barcelonacatedral.com
C/ Capellans, 4 - 08002 Barcelona
T. 93 304 22 55 - F. 93 304 23 66

www.barcelonacatedral.com



Cooking Team Building



HOTEL BARCELONA
CATEDRAL



"Toda una experiencia bien dirigida que fomenta el trabajo en equipo con un objetivo claro y unas tareas a realizar. Al final se saborea y disfruta un resultado exquisito y delicioso".

Miguel Ribó - Director Comercial
Grohe España, S.A.

Especialmente diseñado para empresas que quieran desarrollar competencias como la comunicación interpersonal, el liderazgo, la creatividad y el trabajo en equipo.

Una actividad enfocada a potenciar las habilidades clave del éxito de las empresas actuales.

MENÚ

Tapas

Sopa y granizado de tomate con queso fresco, albahaca y piñones
Sándwich de salmón ahumando con mermelada de limón y cebolla crujiente

■
Ensalada de lomo de atún con soja, compota de mango y menta

■
Suquet de peix

■
Coulant de chocolate

■ CLASE DE COCINA ■

De 2 a 3 horas - 60€ / pax - min. 900€

■ COOKING TEAM BUILDING ■

Dinámica de equipos personalizada según las necesidades de cada empresa. Un enfoque práctico pensado para experimentar todas las habilidades directivas derivadas de la complejidad del proceso empresarial: planificación, organización, dirección y control.

De 4 a 6 horas - 80€ / pax - min. 1.200€

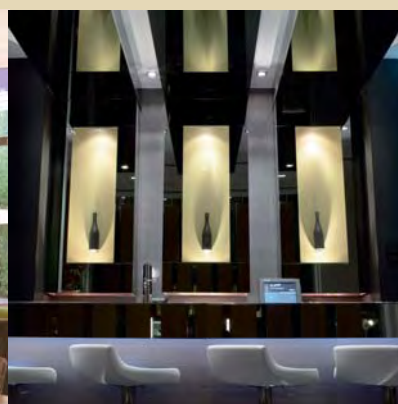
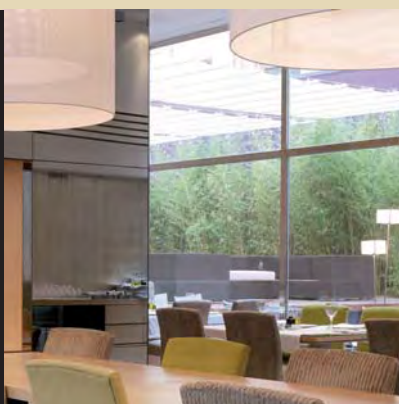
IVA incluido

Organizado por el Departamento de Gastronomía del Hotel Barcelona Catedral.

4 RESTAURANT · TERRASSA
CAPELLANS

MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS:
activitats@barcelonacatedral.com
C/ Capellans, 4 - 08002 Barcelona
T. 93 304 22 55 - F. 93 304 23 66

www.barcelonacatedral.com



Cooking Team Building



HOTEL BARCELONA
CATEDRAL



Spécialement conçu pour les entreprises qui désirent développer des compétences telles que la communication interpersonnelle, le leadership, la créativité et le travail en équipe.

Une activité orientée vers le renforcement des capacités essentielles pour la réussite des entreprises actuelles.

MENU

Amuse-gueules

Soupe et granité de tomate avec du fromage frais, du basilic et des pignons
Sandwich de saumon fumé à la confiture de citron et aux oignons croustillants

■
Salade de filet de thon au soja, à la compote de mangues et à la menthe

■
Bouillabaisse

■
Coulant de chocolat

■ COURS DE CUISINE ■

De 2 à 3 heures - 60€ / pax - min. 900€

■ COOKING TEAM BUILDING ■

Dynamique des équipes personnalisée en fonction des besoins de chaque entreprise. Approche pratique conçue afin d'expérimenter toutes les capacités directives fruit de la complexité du processus de gestion des entreprises : planification, organisation, direction et contrôle.

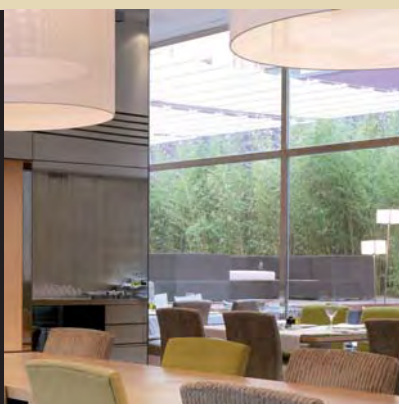
De 4 à 6 heures - 80€ / pax - min. 1.200€

TVA comprise

Organisé par le Département Gastronomie de l'Hôtel Barcelona Catedral.

4 RESTAURANT · TERRAZA
CAPELLANS

POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS
COMPLÉMENTAIRES ET RÉSERVATIONS:
activitats@barcelonacatedral.com
C/ Capellans, 4 - 08002 Barcelona
T. 93 304 22 55 - F. 93 304 23 66
www.barcelonacatedral.com



Cooking Team Building



HOTEL BARCELONA
CATEDRAL



A very-well managed experience that encourages team work with a clear aim and tasks to fulfill. You will be able to savour and enjoy a delicious and exquisite ending.

Miguel Ribó - Director Comercial
Grohe España, S.A.

Our party enjoyed their cooking class very much – it was a very good team building exercise which everyone seemed to have fun with and enjoy. We will definitely keep you in mind for any future team activities when we hold conferences in Barcelona.

June Szentkuti
Ewc-meetings.com

Specially designed for companies that want to develop some competences like interpersonal communication, leadership, creativity and team work.

An activity focused on promoting the nowadays companies success key abilities.

MENU

Tapas

Tomato soup and iced- tomato with fresh cheese, basil and pine nuts
Smoked salmon sandwich with lemon marmalade and crunchy onion

■
Tuna loin salad with soya, mixed with mango and mint compote

■
“Suquet” of fish (typical Catalan cuisine based on fish and potatoes with sauce)

■
Chocolate coulant

■ COOKING LESSONS ■

From 2 to 3 hours - 60€ / pax - min. 900€

■ COOKING TEAM BUILDING ■

It is a personal role playing according to the necessities of each company. A practical approach thought to experience all directive abilities derived from the complexity of business process: planning, organization, management and control.

From 4 to 6 hours - 80€ / pax - min. 1.200€

VAT included

Organized by the department of gastronomy of Barcelona Cathedral.

4 RESTAURANT · TERRAZA
CAPELLANS

INFORMATION AND RESERVATIONS:
activitats@barcelonacatedral.com
C/ Capellans, 4 - 08002 Barcelona
T. 93 304 22 55 - F. 93 304 23 66
www.barcelonacatedral.com

