

チームビルディング研修プログラム

料理でつながる・ひらめく・高め合う



料理王国

COOKING STUDIO

FOOVER

概要

- ▶ ■ 教室名・主催
- ▶ 料理王国 COOKING STUDIO FOOVER

- ▶ ■ 研修の目的
- ▶ ・チームのコミュニケーション向上
- ▶ ・創造性と協働力を高める
- ▶ ・食を通じた楽しい交流体験

- ▶ ■ 開催概要
- ▶ ・料金：お一人様 12,000円（税別）
- ▶ ・対象人数：12名～（最大24名程度）
- ▶ ・所要時間：約2.5時間～
- ▶ ・場所：大阪府大阪市北区茶屋町 3－6 加茂梅田ビル 8F
料理王国 COOKING STUDIO FOOVER（出張対応不可）

コース紹介①【寿司アートコース】

- ▶ ・色とりどりの具材を使って、巻き寿司・ちらし寿司でアート作品を制作
- ▶ ・テーマを決めてチームごとに作品作り
- ▶ ・発表&試食タイムあり
- ▶ ・審査&表彰で盛り上がる！



寿司アート：内容詳細

- ▶ 45分：概要説明～講師のデモ
- ▶ 15分：テーマ会議
- ▶ 15分：デザイン会議
- ▶ 45分：寿司アート作成
- ▶ 15分：チームごとに発表
- ▶ 15分：審査・講評

【審査基準】デザイン：美しさ、センス、テーマに合っているか 技術力：切り方、海苔の巻き方

味：見た目だけでなく、美味しいか ストーリー性：なぜそのテーマにしたか理由を持ってプレゼンできるか

- ▶ 30分：試食&懇親会
- ▶ 創造力、チームワーク、役割分担力が自然に育まれる内容です。
- ▶ 養われる力
 - ・創造性
 - ・協調性
 - ・コミュニケーション能力
 - ・問題解決能力

コース紹介②【クリエイティブカレーコース】

- ▶ 事前に共通テーマを決め、それにふさわしいカレーを作る
- ▶ 例：「カレー屋を開業したとして、お店のイチオシカレーを作る」
※ターゲット層も絞る・テーマを決めてチームごとに作品作り
- ▶ ・発表&試食タイムあり
- ▶ ・審査&表彰で盛り上がる！



クリエイティブカレー：内容詳細】

- ▶ 15分：概要説明～講師のデモ
- ▶ 15分：カレーの内容会議
- ▶ 60分：カレー作成
- ▶ 15分：チームごとに発表
- ▶ 15分：審査・講評
- ▶ 60分：試食&懇親会
- ▶ 創造力、チームワーク、役割分担力が自然に育まれる内容です
- ▶ 養われる力
 - ・創造性
 - ・役割分担
 - ・コミュニケーション能力
 - ・問題解決能力



得られる効果・おすすめ対象

- ▶ ■ 得られる効果
 - ▶ ・自然なコミュニケーションの促進
 - ▶ ・目的達成のための協力関係構築
 - ▶ ・ユニークな成功体験の共有
- ▶ ■ こんな企業・団体におすすめ
 - ▶ ・新入社員研修
 - ▶ ・部門交流イベント
 - ▶ ・リーダー育成研修
 - ▶ ・社内表彰旅行などのレクリエーション

お申込み・お問い合わせ

▶ 料理王国 COOKING STUDIO FOOVER

〒530-0013

大阪府大阪市北区茶屋町 3 - 6 加茂梅田ビル 8F

阪急大阪梅田駅茶屋町口より徒歩1分

※エスタディオ梅田専用エレベーターにて8Fにお上がりください。

電話：06-7662-8882

受付時間：9時30分～17時

不定休

※レッスン開催状況により変更する場合がございます。

▶ ご予約・ご相談はお気軽に！

以下のメールアドレス宛にご連絡ください。

foover@arcane-jp.com

連絡をいただきましたら、折り返しご連絡いたします。

