

CURSOS DE COCINA Y PASTELERÍA PARA EMPRESAS

Chief Baker

CONSULTORIA & FORMACIÓN

QUIÉNES SOMOS

CHEFBAKER

Chefbaker es una academia de formación en cocina y pastelería, liderada por Miguel Ángel Cayón, Maestro Pastelero con más de 25 años de experiencia.

En Chefbaker ofrecemos una amplia variedad de cursos y talleres diseñados para todos los niveles, desde principiantes hasta profesionales.

¡Desarrolla tus programas de Team Building con nosotros!



MISIÓN, VISIÓN Y VALORES

PILARES DE CHEFBAKER



FORMACIÓN INTEGRAL

Nuestra misión es proporcionar una formación integral en pastelería y cocina, con un enfoque práctico y personalizado.



INNOVACIÓN

Nos adaptamos a las necesidades del sector, impulsando nuevos proyectos gastronómicos.



INCLUSIÓN

Diseñamos talleres orientados al desarrollo personal de colectivos en riesgo de exclusión social.



SOSTENIBILIDAD

Utilizamos ingredientes de kilómetro cero, apostando por productos cántabros de primera calidad.

CHEFBAKER

CURSOS DE COCINA Y PASTELERÍA

01

PARA QUIÉN

Dirigidos a todos los perfiles de tu empresa:

- ✓ Empleados y compañeros que quieran disfrutar de un plan alternativo de team building. Enriquecedor y ¡delicioso!
- ✓ Empleados y compañeros que sean aficionados a la cocina o la pastelería que quieran mejorar sus técnicas y aprender nuevas recetas.
- ✓ Personas que sueñan con desarrollar su carrera profesional en el mundo de la cocina o la pastelería y quieren conocer cómo funciona una cocina desde dentro.

CHEFBAKER

CURSOS DE COCINA Y PASTELERÍA

02

FORMATO DE LOS CURSOS

Cursos privados en una cocina profesional

Grupos reducidos: Contáctanos para informarnos sobre el tamaño del grupo.

Cursos 100% prácticos.

Materiales profesionales e ingredientes incluidos.

Recetas y técnicas profesionales explicadas paso a paso y de forma sencilla.

¡Degustación y conexión social - team building!

CHEFBAKER

CURSOS DE COCINA Y PASTELERÍA

03

CUÁNDO Y DÓNDE

Disponemos de diferentes espacios para trabajar, el lugar varía en función del número de personas que participen en el curso y su disponibilidad geográfica.

Contacta con nosotros en chefbaker.es y te daremos más información y precios.

¿POR QUÉ ELEGIR CHEFBAKER PARA TU EXPERIENCIA DE TEAM BUILDING?

BENEFICIOS DE LOS CURSOS

01

Lo que aprenderás

Clases prácticas y dinámicas para todos los niveles donde los participantes aprenderán a preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones de cocina y/o pastelería.

¿Detectaremos algún talento oculto? ¡A veces, en un entorno distinto, afloran habilidades que no se ven en el día a día!

02

Plan alternativo y divertido

Además de aprender, los participantes se divertirán, desconectarán de las labores diarias y conectarán con los demás compañeros. Todo ello mientras cocinan y degustan sus creaciones, fortaleciendo vínculos personales y contribuyendo a la mejora del ambiente laboral.

03

¿Un futuro profesional?

Formamos a alumnos que desarrollan sus carreras en el mundo de la pastelería, y tenemos convenios con Estrellas Michelin, como **El Serbal** o **La Bicicleta**.

Estos talleres pueden ser una excelente base para quienes hayan pensado desarrollar alguna iniciativa en torno al mundo de la gastronomía.

COMO PARTICIPANTES

HABILIDADES A FOMENTAR

Trabajo en
equipo

Comunicación
efectiva

Liderazgo y
toma de
decisiones

Creatividad y
adaptabilidad

Gestión del
tiempo



¡DESARROLLA TU TEAM BUILDING EMPRESARIAL CON CHEFBAKER!

Chef Baker
CONSULTORIA & FORMACIÓN

¿Quieres validar que esta experiencia encaja con lo que busca tu empresa? ¿Deseas más información?

Contacta con nosotros sin compromiso. Te resolveremos todas las dudas y te orientaremos en lo que necesites.

¡TE ESPERAMOS EN CHEFBAKER!



www.chefbaker.es



693 630 896 – Miguel Ángel