



Formazione
esperienziale

Dal gruppo al team attraverso il cooking

*Allena le tue capacità relazionali, scopri i segreti di
un team che funziona, di una brigata vincente*

All'interno di una location settecentesca d'eccezione, come quella di **BAGNI DI PISA**, grazie **all'esperienza e all'aiuto di un Coach** potrai sperimentare come il gruppo non è semplicemente la somma delle varie persone che lo compongono ma è il risultato dell'interazione delle parti che ognuno mette in gioco per realizzare le finalità dell'incontro, oppure per ostacolarle. **Il corso alterna momenti di apprendimento con momenti di riflessione propri della metodologia esperienziale.** Il tutto parte dalla persona e viene orientato all'attività lavorativa dando modo così ad ognuno di portare in azienda qualcosa di nuovo di sé e alcuni strumenti per lo sviluppo del team di lavoro.

CONFINDUSTRIA FIRENZE FORMAZIONE - COSEFI
50123 Firenze - Via Valfonda, 9
Telefono: 055 27071 - Fax: 055 2707.217
On line: www.cosefi.it
E-mail: cosefi@confindustriafirenze.it
Codice Fiscale e P. IVA: 05226310489

Agenzia formativa accreditata dalla Regione Toscana
(cod. OF0160) e con sistema di gestione certificato ai
sensi della norma ISO9001:2015





Il Team Cooking è una tecnica di formazione esperienziale e multisensoriale che utilizza la metafora del cooking al fine di acquisire e sviluppare strumenti e tecniche di teamworking. I parallelismi fra “dietro i fornelli” e “dietro la scrivania”, rendono l’attività davvero efficace al fine di *sviluppare dinamiche relazionali e schemi comportamentali* utili a gestire le risorse assegnate con spirito di squadra e di grande collaborazione.

Cosa imparerai

La cucina è un’attività che si presta alla perfezione ad essere il fulcro di un programma incentivante: tutti i partecipanti sono coinvolti, la cooperazione è fondamentale per il raggiungimento del risultato di gruppo e l’ottenimento di un buon risultato è molto gratificante per tutti.

L’obiettivo è quello di far emergere le capacità creative, organizzative e di problem solving dei componenti.

Docente - Coach



Saida Nicolini; Formatrice, Executive Coach e Team Coach per le aziende da oltre 20 anni. Ha lavorato con oltre 150 organizzazioni e 20 istituzioni scolastiche con interventi estremamente “cuciti su misura”. La sua missione è contribuire alla crescita delle persone e allo sviluppo della capacità competitiva delle aziende facilitando l’espressione delle potenzialità delle persone e la valorizzazione dei talenti, sia individuali sia di team, affinché le persone possano esprimere la migliore versione di se stesse.

Destinatari

Responsabili di area e direttori di funzione, Team leader, Responsabili di unità organizzative, Responsabili di team di progetto interfunzionali, Capi Area, Project Manager. Il percorso formativo è destinato a coloro che sono o possono essere inseriti in gruppi di lavoro di diversa origine e natura, anche in ruolo di guida. Il percorso può essere utile anche a specialisti delle Risorse Umane coinvolti in progetti di sviluppo del personale o di gestione del cambiamento




INFORMAZIONI

 **Data: 23 NOVEMBRE 2021**

 **Orario: 9.30-17.30**

 **Luogo: Bagni di Pisa** Largo Shelley18, 56017 San Giuliano Terme (PI)

 **Partecipanti: Min. 6 – Max. 10**

 **Modalità:** formazione esperienziale. L'iniziativa avverrà nel rispetto delle norme nazionali e regionali vigenti contro il Covid-19

PROGRAMMA

STEP 1 - Formazione in aula con il coach con un approccio pratico ed esperienziale. Verranno fornite strategie concrete di immediata applicabilità per poter creare un team.

Che cosa imparerai:

- Differenza tra gruppo e team
- le 5 disfunzioni del team
- i 5 ingredienti per far funzionare il team
- Come creare fiducia
- Come esprimere la vulnerabilità nel team
- Fare la manutenzione della relazione con i membri del team
- La gestione del cc emozionale con i membri del team
- Strategie per la gestione del conflitto nel team
- La costruzione dell'obiettivo del team
- Strategie di comunicazione efficace con il team

obiettivo

organizzazione

efficacia

capacità

motivazione

comunicazione

team

conflitto

fiducia

relazioni

problem solving

strategia

Tutti a bordo!





STEP 2 – Cooking class con lo Chef Umberto Toscano. Condivisione dell'obiettivo rispetto al menù concordato, regole di lavoro, preparazione delle pietanze, assaggio finale e celebrazioni risultati. Analogia tra il team aziendale e la brigata. L'attività si terrà nel rispetto di tutte le regole previste dalla normativa anti Covid.

STEP 3 – Debriefing dell'esperienza con il coach e sistematizzazione degli apprendimenti conseguiti nella giornata con elaborazione del Piano delle azioni personali volto ad implementare quanto appreso

Contatti

Viviana Bugatti

Tel. 055 2707234 Cell. +39 334 6610863

E-mail: viviana.bugatti@confindustriafirenze.it

Costi

Per i soci: € 620,00 +iva a persona

Per i non soci: € 750,00 +iva a persona

Altre info

- Il corso si realizza con un min. 6 e un **max. 10 partecipanti**.
- Le iscrizioni sono accolte in ordine cronologico sino ad esaurimento dei posti disponibili.
- Dalla seconda persona iscritta si applica il **10% di sconto** sulla quota di partecipazione
- La quota di partecipazione comprende **coffee break e light lunch**
- Il percorso è finanziabile attraverso l'utilizzo del conto formazione di **Fondimpresa e Fondirigenti**

CONFINDUSTRIA FIRENZE FORMAZIONE - COSEFI

50123 Firenze - Via Valfonda, 9

Telefono: 055 27071 - Fax: 055 2707.217

On line: www.cosefi.it

E-mail: cosefi@confindustriafirenze.it

Codice Fiscale e P. IVA: 05226310489

Agenzia formativa accreditata dalla Regione Toscana (cod. OF0160) e con sistema di gestione certificato ai sensi della norma ISO9001:2015





- Il percorso formativo può essere **realizzato in forma "aziendale"** e prevede:
 - La definizione del contesto aziendale e la condivisione degli obiettivi
 - La progettazione mirata dell'intervento in base alle esigenze formative dell'azienda
 - La possibilità di inserire fino a 15 dipendenti in ogni gruppo formativo
 - Trainer qualificati

Per richiedere un preventivo o l'attivazione di questo corso contatta COSEFI al numero 055.2707234 o scrivi a info@cosefi.it, personalizzeremo insieme il percorso in base alle esigenze formative della tua azienda.