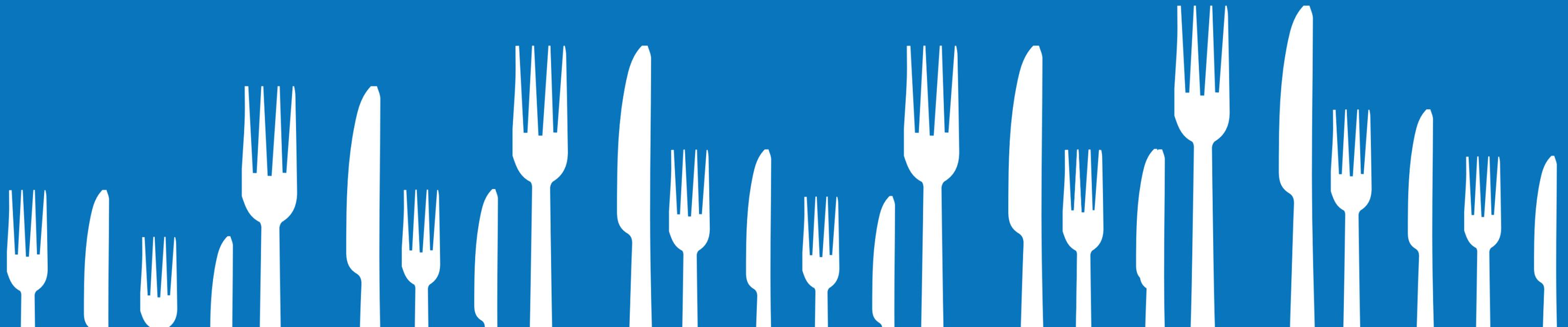




LEAN COOKING

EXPERIENTIAL TRAINING



THINK LEAN
OUTSIDE
THE BOX

LEAN IS THE SECRET INGREDIENT FOR A BETTER AND EASIER LIFE

Lean è una filosofia di management che ha rivoluzionato il modo di vivere la produzione. Un'attenzione costante alle esigenze del consumatore guida tutte le fasi del lavoro, alla ricerca del prodotto perfetto, riducendo ogni tipologia di spreco e sviluppando processi standardizzati di eccellenza, con il contributo di tutte le persone coinvolte.

La sfida oggi è portare questo metodo potente, flessibile e facile da utilizzare in contesti diversi fuori dal mondo della produzione. E la **cucina** è il luogo ideale per iniziare a sperimentare.



**CUCINARE È
MOLTO PIÙ DI UN'ESPERIENZA
GASTRONOMICA**



**CUCINARE È
LA METAFORA PERFETTA
PER PARLARE DI CAMBIAMENTO**



LEAN IN CUCINA

UNA SFIDA DIVERTENTE PER SVILUPPARE SQUADRA E COMPETENZE

Cucinare è un'attività perfetta per chi vuole iniziare a sperimentare la filosofia lean. Un'efficace esperienza per sviluppare lo spirito di team all'interno di un gruppo o per vivere un momento divertente e creativo in famiglia o con gli amici.

Per scoprire come un approccio lean possa rendere più facile la vita di tutti i giorni, a casa o sul lavoro.

GLI INGREDIENTI

LEAN

Una formazione esperienziale che porta la filosofia Lean nel mondo del cucinare. Non è una competizione o una scuola di cucina, ma un gioco con il cibo che, in un contesto originale e usando la metafora della gastronomia, aiuta a sedimentare i concetti appresi durante la formazione Lean. Per mettersi alla prova in modo leggero e divertente e raccogliere feedback sul nostro modo di agire.

FOOD

Un progetto che parla la lingua delle grandi passioni del nostro tempo: cucinare e giocare. In cucina è facile e spontaneo ritrovare la gioia di sperimentare, dando valore ad ogni singolo gesto, come quando eravamo bambini. Una percorso che consente di utilizzare una modalità di apprendimento multisensoriale, per sviluppare competenze e allenare la consapevolezza.

TEAM

Un'efficace attività di team building, perchè cucinare e condividere è uno dei modi più efficaci di divertirsi insieme, creando, allo stesso tempo, un forte spirito di squadra. A tutti piace giocare in cucina, con la spontaneità di mettersi in gioco e accettare l'inevitabilità di commettere errori, senza resistenza o paura di rendersi ridicoli di fronte a colleghi o amici, diversamente da quanto accade in altre attività di formazione esperienziale.

LEAN PRACTISE + TASTE EXPERIENCE

SU MISURA

Ogni Lean Cooking è originale dal punto di vista gastronomico, con un menù sviluppato sulla base di gusti e esigenze alimentari dei partecipanti. Le ricette si ispirano alla cucina italiana, con l'obiettivo di far vivere un'esperienza multisensoriale del territorio, con proposte che cambiano con le stagioni e sulla base della disponibilità dei prodotti. Per facilitare la sperimentazione Lean sono state sviluppate due proposte: per chi è alle prime esperienze e per gli esperti.

PRINCIPIANTE

L'attenzione è focalizzata su sprechi, variabilità e inflessibilità, le tre perdite di efficienza che si verificano con maggior frequenza, soprattutto all'inizio della pratica. Il team riceve l'incarico di mantenere pulita e ordinata la postazione di lavoro, in ogni fase della preparazione, e di rispettare l'orario di inizio della cena, coordinandosi con le altre squadre per gestire eventuali ritardi. E' prevista la presenza di un facilitatore Lean, per la scelta di strumenti, ingredienti o supporto. L'autovalutazione viene fatta con 3 Lean Map.

ESPERTO

In aggiunta a quanto proposto nel livello "principiante" - focus su sprechi, variabilità e inflessibilità, i partecipanti vengono valutati sulla capacità di pianificare il lavoro e organizzare la squadra. E' prevista una maggiore interazione tra i partecipanti, che condividono strumenti e ingredienti. La facilitazione è prevista in modo limitato. Un'eccessiva richiesta di supporto o la necessità di interventi per risolvere situazioni che potrebbero compromettere la buona riuscita della cena viene penalizzata nella valutazione della Faculty. L'autovalutazione viene fatta con 5 Lean Map.

PROGRAMMA

19,30 arrivo dei partecipanti e benvenuto

19,45 briefing

20,00 Lean Cooking

21,00 cena

21.30 debriefing

- Self assessment con le Lean Cooking Maps
- Faculty Feedback
- discussione

22,00 conclusioni e saluti

Il programma prevede 30 minuti di flessibilità per gestire eventuali ritardi o difficoltà operative nel corso della preparazione della cena.

La serata si conclude entro le 22.30, perchè l'evento si inserisce in un programma di formazione intenso, sia dal punto di vista dei contenuti che dei programmi di lavoro.



LEAN MAPS & FEEDBACK

Il Feedback è una fase fondamentale della Lean cooking, per andare al di là del piacere di aver trascorso una piacevole serata insieme.

L'obiettivo è, infatti, mettere in pratica quanto imparato in un contesto originale e facilitante, per portare stimoli di approfondimento nelle fasi successive della formazione in aula.

I partecipanti utilizzano per l'autovalutazione 5 Lean Map per valutare:

- l'approccio del team all'obiettivo assegnato
- gli 8 sprechi
- la variabilità
- l'inflessibilità
- l'organizzazione del team

L'autovalutazione è la preparazione alla fase di feedback da parte della Faculty e alla discussione di gruppo.



LEAN IDEAS & FOLLOW UP

Ogni gruppo riceve l'obiettivo di scrivere tre esempi concreti di pratica Lean:

- 2 positivi, applicati con successo durante la Lean cooking
- 1 negativo, come spunto di riflessione e miglioramento.

Gli esempi sono condivisi durante la discussione di gruppo e, in un programma di formazione su più giornate a discrezione della Faculty, utilizzati come punto di partenza per un ulteriore approfondimento il giorno successivo nel lavoro in aula.

MAP OF THE VARIABILITY





GRAZIE

VI ASPETTIAMO!

