

PRESENTA

THE COLLABORATIVE KITCHEN



EQUIPO DESAFÍOS Y GUÍA DE ACTIVIDADES CULINARIAS

GUÍA 2025

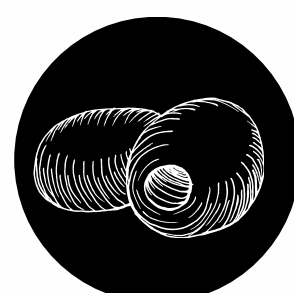
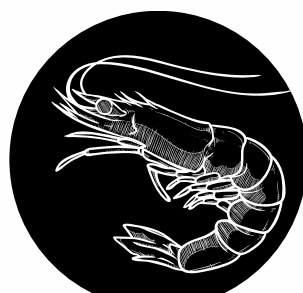


TABLA DE CONTENIDO

03

Por qué somos la aventura culinaria imprescindible de Barcelona

04

Lo que nos hace destacar

05

Nuestra experiencia mejor valorada

06

Un viaje culinario sin interrupciones

07

Experiencias culinarias a medida

08

Todo lo que necesitas saber: Preguntas frecuentes

09-12

Desafíos en equipo que van más allá de la cocina común

13

Precios y condiciones transparentes: sepa qué esperar

14

¡A cocinar! Contáctenos para planificar su experiencia

INVOLUCRE, EDUQUE Y DINAMICE A SU EQUIPO CON NUESTRAS EXPERIENCIAS CULINARIAS

En Gastronomic Arts Barcelona ofrecemos más que solo clases de cocina: creamos experiencias prácticas e inolvidables que unen a los equipos. Dirigidas por instructores chefs profesionales, nuestras clases combinan diversión y educación, brindando a los participantes las habilidades para elaborar platos deliciosos en un entorno dinámico e interactivo.



NUESTRAS GALARDONADAS CLASES DE PAELLA EXCLUSIVA SON UNA ACTIVIDAD IMPRESCINDIBLE EN BARCELONA

Entre las muchas clases y actividades de cocina excepcionales que se ofrecen en la ciudad, nos enorgullecemos de destacarnos del resto. En julio de 2024, tuvimos el honor de recibir el premio Travellers' Choice de Tripadvisor, que nos colocó en el 10 % superior de las actividades basadas en experiencias en todo el mundo. Actualmente, estamos entre los 5 MEJORES tours y actividades de entre más de 1590 opciones en Barcelona. Nuestra dedicación a brindar excelencia nos ha hecho merecedores de más de 3400 reseñas de cinco estrellas, lo que consolida nuestra reputación como una de las mejores clases de cocina de paella de Barcelona. Si bien no nos gusta presumir, realmente sabemos cómo crear una experiencia de primera categoría.



viator
Badge of Excellence



tripadvisor

Google
★★★★★



airbnb
experiences

**GET
YOUR
GUIDE**

¿POR QUÉ ELEGIRNOS? ¿TU PRÓXIMO EVENTO?

- **Atractivo y divertido:** Nuestras actividades promueven la colaboración y la creatividad a medida que los participantes trabajan juntos para crear platos deliciosos.
- **Adaptable para cualquier tamaño de grupo:** ofrecemos actividades personalizables adecuadas tanto para equipos pequeños como para reuniones grandes.
- **Alineado con sus objetivos:** Las actividades están diseñadas para cumplir los objetivos de su empresa, centrándose en la comunicación, el liderazgo o la celebración de éxitos.
- **Exploración cultural:** Combine la formación de equipos con el enriquecimiento cultural aprendiendo a preparar los platos famosos de España.
- **Fomente el trabajo en equipo y la colaboración:** involucre a su equipo en emocionantes desafíos culinarios que requieren una comunicación eficaz y resolución de problemas.
- **Cree experiencias memorables:** convierta un evento corporativo típico en una aventura encantadora que deje un impacto duradero.
- **Cultiva el liderazgo y la resolución de problemas:** Nuestras clases de cocina mejoran las habilidades de liderazgo y la resolución de problemas mientras los equipos crean delicias culinarias.
- **Inspirar la creatividad y la innovación:** Nuestras clases fomentan la creatividad, aplicable al lugar de trabajo.
- **Mejore la moral y la motivación:** aumente la moral de los empleados celebrando los éxitos y disfrutando de la comida juntos.
- **Fortalecer la confianza y las relaciones:** fomente conexiones más sólidas a medida que los miembros del equipo colaboran y trabajan hacia objetivos compartidos.



NUESTRAS EXPERIENCIAS DE CLASES DE PAELLA MÁS VALORADAS

LA CLASE DE COCINA DE PAELLA DEFINITIVA EXPERIENCIA DE TRABAJO EN EQUIPO

Ideal para equipos de cualquier tamaño, nuestra galardonada clase de cocina sumerge a su grupo en el arte de preparar el plato nacional de España. Los participantes se dividirán en grupos más pequeños, cada uno con su propia estación y guía de chef, lo que fomenta el trabajo en equipo y la coordinación.

- **Incluye: **Visita al mercado, taller de elaboración de sangría, tapas de temporada, clase práctica de paella, comida familiar, showcooking de postres, concurso de preguntas y respuestas con premios, foto digital con el chef, brindis de despedida, set de recopilación de todas las recetas e ingredientes, delantal, utensilios de cocina, todo ello proporcionado por nosotros para su uso, ¡para que no tenga que preocuparse por nada!**

FLAMENCO Y SABOR

Perfecto para eventos corporativos más grandes, este espectáculo combina un espectáculo de flamenco lleno de energía con una experiencia de cocina interactiva. Después de disfrutar del espectáculo, su equipo se dividirá en grupos para cocinar juntos, guiados por nuestros chefs.

- **Incluye: Espectáculo de flamenco, clase de cocina y comida compartida.**

MASTERCLASS CULINARIA PREMIUM

Para una experiencia de trabajo en equipo más íntima y de alto nivel, esta clase magistral ofrece instrucción individualizada y enfocada a un chef. Es ideal para retiros de liderazgo o equipos ejecutivos que buscan unirse y aprender técnicas de cocina avanzadas.

- **Incluye: Menú personalizable, chef privado, maridaje de vinos premium y taller de elaboración de postres.**

EVENTO DE DESAFÍO CULINARIO

¡Convierta la cocina en una competencia amistosa! A los equipos se les asignarán diferentes platos para preparar, desde aperitivos hasta postres, y un panel de jueces seleccionará al equipo ganador en función de la creatividad, la presentación y el sabor.

- **Incluye: Coordinación completa del evento, pautas de competencia, orientación del chef y premios para el equipo ganador.**

FIESTA DE LA PAELLA Y FIESTA DE TAPAS

Un evento más relajado, ideal para salidas de empresas a gran escala. Los invitados disfrutan de demostraciones en vivo de cómo se hace la paella mientras se relacionan y degustan una variedad de tapas y bebidas. Los equipos pueden participar por turnos en las estaciones de cocina o simplemente disfrutar del evento.

- **Incluye: Demostración de paella, estaciones de tapas, paquete de bebidas (sangría, vino, cerveza) y postre.**

¿QUÉ INCLUYE?

- Asesoramiento de chefs profesionales
- Ingredientes frescos y de alta calidad de los mercados locales.
- Actividades grupales centradas en la colaboración, la comunicación y la creatividad.
- Extras opcionales como maridajes de vinos, clases de cócteles o talleres de elaboración de tapas.
- Todas las herramientas y equipos de cocina necesarios.
- Comida compartida y brindis de celebración al final de la sesión.

LO ÚNICO QUE NECESITAS TRAER ES TU APETITO, NOSOTROS NOS ENCARGAMOS DEL RESTO.



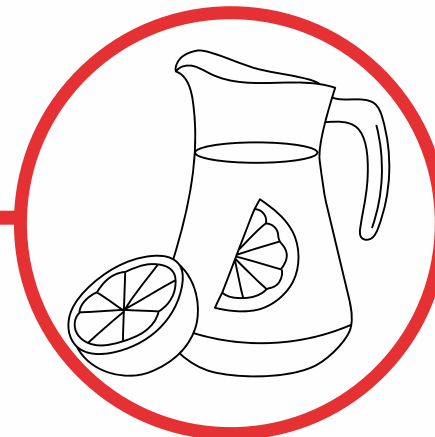
Visita al Mercado de La Boquería para recoger tus ingredientes

Stroll down Barcelona's Las Ramblas



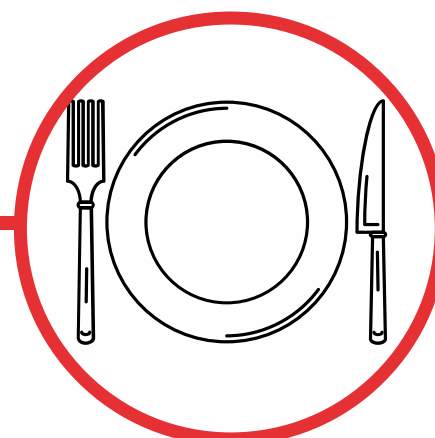
Tapas de temporada recién hechas

Taller de elaboración de sangría (más agua embotellada, jugo o vino)



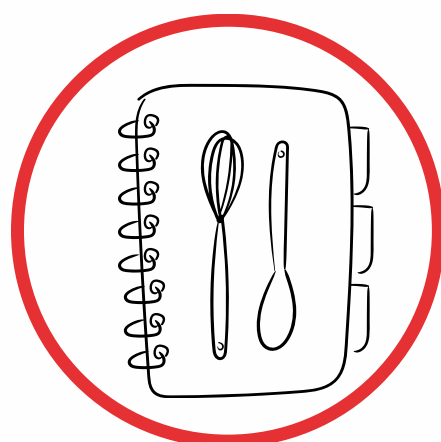
Clase práctica de paella con un chef

Comida familiar (Paella de Mariscos, Verduras o Pollo)



Curso intensivo de postres

Brindis de despedida



Todas las recetas para llevar a casa

Equipos felices y saludables, y recuerdos para toda la vida



HAZLO TUYO: EVENTOS COMPLETAMENTE PERSONALIZABLES

Colaboramos con usted para diseñar un evento de formación de equipos que se alinee con los objetivos de su empresa, garantizando que cada participante salga con nuevas habilidades, conexiones más profundas y recuerdos duraderos.

- **Duración del evento:** elija entre sesiones breves de 2 horas hasta experiencias de día completo.
- **Personalización del menú:** seleccione entre una amplia gama de platos españoles (paella, tapas, mariscos y más) o solicite temas dietéticos específicos (vegetarianos, sin gluten, etc.).
- **Actividades complementarias:** Enriquezca su evento con catas de vino, clases de preparación de cócteles o talleres de postres.
- **Eventos temáticos:** personalice su experiencia en torno a un tema corporativo, una celebración navideña o un objetivo específico del equipo (por ejemplo, desarrollo de liderazgo, colaboración en proyectos, etc.).
- **Flexibilidad de ubicación:** Organice su evento en nuestra cocina de Barcelona, en su oficina, de forma virtual o en cualquier lugar externo que prefiera.



¿POR QUÉ CULINARY TEAM BUILDING?

- **Colaboración:** Cocinar juntos en equipos fomenta la comunicación y el trabajo en equipo, ya que cada miembro desempeña un papel en la creación del plato final.
- **Creatividad:** Los participantes salen de su zona de confort y trabajan juntos para resolver problemas e innovar.
- **Memorabilidad:** Las experiencias compartidas en un entorno divertido y relajado crean recuerdos duraderos que refuerzan la cohesión del equipo.



LO QUE NUESTROS CLIENTES ANTERIORES TENIAN QUE DECIR

“Personalizamos nuestro evento para incluir estaciones de preparación de tapas y maridaje de vinos, lo que fue el complemento perfecto para nuestro retiro empresarial. ¡Todos lo pasaron genial!”

—MONTSE P. - NESTLE



PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE ACTIVIDADES DE TEAM BUILDING

1. ¿Qué tamaños de grupos pueden participar?

Nuestras actividades son para grupos de cualquier tamaño y podemos alojar hasta 55 personas en nuestras nuevas instalaciones, cuya apertura está prevista para PRINCIPIOS DE 2025. Podemos alojar hasta 200 participantes en una de nuestras instalaciones asociadas. Si tiene necesidades específicas para grupos, contáctenos para obtener opciones personalizadas.

2. ¿Cuánto duran las clases?

Las actividades tienen una duración de entre 2 y 4 horas. La mayoría duran entre 2,5 y 3 horas, aunque hay algunas experiencias más largas, como la búsqueda del tesoro en el mercado. Consulta las descripciones de las actividades para obtener más detalles.

3. ¿Se pueden personalizar las actividades?

¡Sí! Podemos adaptar las actividades para cumplir con los objetivos, preferencias o necesidades dietéticas de su equipo. Contáctenos para conocer las opciones de personalización.

4. ¿Dónde se realizan las actividades?

Las actividades se llevan a cabo principalmente en nuestras cocinas. También podemos organizar eventos fuera de las instalaciones, en sus instalaciones o al aire libre, según la actividad.

5. ¿Qué incluye el precio?

Los precios incluyen todos los ingredientes, herramientas e instrucción profesional. Algunas actividades también incluyen extras como libros de recetas o entretenimiento en vivo. Consulta las descripciones individuales para obtener más detalles.

6. ¿Los participantes necesitan experiencia en la cocina?

No se requiere experiencia en cocina. Nuestras actividades están diseñadas para todos los niveles de habilidad, con chefs profesionales que guían a los participantes en cada paso.

7. ¿Puede adaptarse a restricciones dietéticas?

Sí, podemos satisfacer la mayoría de las necesidades dietéticas (vegetarianas, veganas, sin gluten, etc.). Infórmenos al hacer la reserva para que podamos adaptar el menú en consecuencia.

8. ¿Cuál es la política de reserva y cancelación?

Un depósito garantiza su reserva. Las cancelaciones realizadas con 10 días de antelación recibirán un reembolso completo. Las cancelaciones posteriores pueden suponer un cargo. Póngase en contacto con nosotros para conocer todos los términos.

9. ¿Podemos combinar actividades para una experiencia de día completo?

¡Sí! Ofrecemos aventuras culinarias de día completo combinando múltiples actividades, perfectas para retiros corporativos o eventos de formación de equipos.

10. ¿El evento puede realizarse en nuestras instalaciones?

Sí, podemos llevar algunas actividades a su oficina o lugar de celebración. Póngase en contacto con nosotros para analizar las opciones fuera de la oficina y los requisitos logísticos.

11. ¿Los participantes pueden conservar las recetas?

Sí, la mayoría de las actividades incluyen recetas para llevar a casa para que los participantes puedan recrear los platos en casa.

12. ¿Los eventos están disponibles en varios idiomas?

Sí, las actividades se ofrecen en inglés o español. Indíquenos su idioma preferido al hacer la reserva, ya que algunos de nuestros chefs instructores hablan catalán, francés y más.

The background of the entire page is a dark, textured surface, possibly black or dark brown, adorned with intricate, repeating gold-colored floral or heraldic patterns. These patterns are symmetrical and feature stylized flowers and leaves. The text is overlaid on this background.

DESAFÍOS CULINARIOS ÚNICOS PARA TRANSFORMAR LA DINÁMICA DE TU EQUIPO

Nos complace ofrecer una cartera diversa de experiencias culinarias únicas, cada una diseñada para mejorar sus eventos de formación de equipos a través de nuestros innovadores desafíos de equipo. Nuestras experiencias no solo fomentan el trabajo en equipo y la camaradería, sino que también sumergen a su equipo en las ricas tradiciones y sabores de la cocina española.

1. Desafío de Maridaje de Tapas y Vinos

Los participantes trabajan en equipos para crear deliciosas tapas españolas y combinarlas con vinos regionales. Un sommelier experto guiará al grupo a través del proceso de maridaje. Los equipos competirán por la mejor combinación de sabores.

Inclusiones:

- Asesoramiento experto sobre maridaje de tapas y vino
- Vinos regionales españoles para degustar
- Ingredientes para la creación de tapas

Tiempo total: 1,5-2 horas



2. Masterclass de Tapas Gourmet y Sangría

Los participantes rotan entre estaciones de cocina interactivas y aprenden a crear tapas españolas clásicas, como patatas bravas, gambas al ajillo y tortilla de patatas con un toque diferente. Cada equipo colabora para preparar diferentes platos mientras aprende técnicas auténticas. Sangrías a través de estaciones interactivas.

Inclusiones:

- Ingredientes y equipamiento para múltiples recetas de tapas
- Instructor de cocina profesional
- Libro de recetas para llevar a casa

Tiempo total: 2,5 - 3 horas



3. Concurso de Elaboración de Sangría

Descubre el arte de elaborar la bebida más emblemática de España. Los equipos compiten para crear la versión más deliciosa e innovadora de la sangría. ¡Una mezcla perfecta de creatividad y sabor!

Inclusiones:

- Asesoramiento experto sobre elaboración de vino y sangría
- Variedad de frutas frescas, vino de calidad y mezcladores.

Tiempo total: 1,5-2 horas





4. Desafío de Identificación de Hierbas y Especies

Pon a prueba tus sentidos identificando y combinando una variedad de hierbas y especias. Es una forma sabrosa de involucrar a tu equipo y agudizar tus conocimientos culinarios.

Inclusiones:

- Una selección curada de hierbas y especias, hojas de respuestas y un ambiente competitivo divertido.
- Carta de aceite de oliva

Tiempo total: 1-1,5 horas

5. Desafío de Presentación Gourmet

Mejora tus habilidades de presentación en este desafío innovador centrado en técnicas de presentación gourmet. Los equipos compiten para crear platos visualmente impactantes.

Inclusiones:

- Ingredientes de alta calidad,
- Herramientas de enchapado profesionales,
- Orientación sobre técnicas innovadoras

Tiempo total: 1-1,5 horas



6. Duelo de Diseño de Postres

¡Aprenda a preparar un postre en equipo y luego forme un equipo para crear la obra maestra más deliciosa!

Inclusiones:

- Ingredientes de alta calidad
- Guía del chef y herramientas para emplatar

Tiempo total: 2,5 horas





7. Taller Interactivo de Cocina Española

Los equipos combinarán arte y gastronomía en esta experiencia creativa. Los participantes diseñarán platos de tapas inspirados en las obras de artistas españoles, centrándose tanto en el sabor como en la presentación.

Inclusiones:

- Ingredientes y equipamiento para postres
- Asesoramiento a pasteleros profesionales
- Degustación de postres terminados

Tiempo total: 2,5 horas

8. Cuestionario Culinario

Pon a prueba tus conocimientos sobre alimentación en un concurso de trivia y una competición de cata a ciegas que es tan educativo como entretenido.

Inclusiones:

- Preguntas de trivia personalizadas
- Premios divertidos para el equipo ganador
- Concurso de cata a ciegas

Tiempo total:: 1,5-2h



9. Receta de Carrera de Relevos

Colabora en una competición de cocina tipo relevo para preparar un plato delicioso.

Inclusiones:

- Ingredientes y equipamiento para clases de cocina
- Instrucción de chef experto

Tiempo total: 1,5-2 horas

**ADEMÁS
¡HAY MÁS!**

Disponemos de una amplia variedad de actividades de formación de equipos y podemos adaptar el evento a sus necesidades específicas.

¡SIN CARGOS OCULTOS, SIN COMPLICACIONES, SOLO UNA EXPERIENCIA FANTÁSTICA EN CADA PASO DEL CAMINO!

PRECIOS Y PAQUETES PERSONALIZADOS

Ya sea que esté planeando un evento de equipo pequeño o una gran reunión de empresa, ¡tenemos las experiencias culinarias perfectas para su grupo! Elija entre nuestros paquetes personalizados que ofrecen el mejor valor para su equipo:

- Desde 95€ por persona (hasta 8 participantes)
- 89€ por persona (9-14 participantes)
- 84€ por persona (15-25 participantes)
- 79€ por persona (26-35 participantes)
- 74€ por persona (36-50 participantes)
- Cotización personalizada para grupos, ¡déjanos diseñar algo inolvidable sólo para ti!

**** Los precios están sujetos a cambios según la temporada, la ubicación y el tipo de experiencia.*

Nos preocupamos por la flexibilidad, así que sin importar el tamaño o las necesidades de tu grupo, ¡podemos crear una experiencia personalizada que dejará a todos hablando mucho después del evento!

Para una cotización personalizada o una propuesta personalizada, contáctenos y crearemos el paquete perfecto para su equipo.

OFERTAS ESPECIALES

Obtenga más por menos con nuestros descuentos para grupos y ofertas exclusivas:

Ahorros por reserva anticipada: ¡Reserve su evento con anticipación y disfrute de descuentos especiales!

Beneficios para grupos grandes: los grupos más grandes implican mayores ahorros. Pregunte por nuestras tarifas personalizadas para grupos de 20 personas o más.

Ofertas especiales de temporada: ¡Esté atento a las promociones por tiempo limitado que agregarán un toque extra a su evento!

¿Está listo para que su evento sea realmente memorable? ¡Contáctenos hoy para obtener más detalles!

CONDICIONES DE PAGO

Hacemos que la reserva sea fácil y sin estrés con condiciones claras y justas:

Depósito: Asegure su reserva con solo un depósito del 50%; para grupos de 16 personas o más, no es reembolsable, lo que garantiza que su lugar estará asegurado.

Pagos flexibles: El pago final debe realizarse 14 días antes de su evento y ofrecemos múltiples opciones de pago, que incluyen transferencia bancaria, tarjeta de crédito y PayPal.

Política de cancelación: ¡La vida sucede! Cancela con más de 30 días de antelación a tu evento para recibir un reembolso total (menos el depósito). ¿Necesitas reprogramar tu evento? ¡No hay problema! Puedes reprogramarlo hasta 15 días antes del evento sin penalización.**

Condiciones transparentes, proceso fluido y momentos inolvidables.
¡Estamos contigo de principio a fin!

¡CREANDO EXPERIENCIAS QUE INSPIRAN, INVOLUCRAN Y UNIFICAN A TRAVÉS DEL PODER DE LA COMIDA!



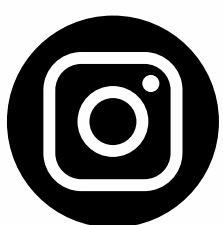
**¿Listo para crear recuerdos inolvidables?
No importa el tamaño de su grupo, estamos listos para
personalizar una experiencia inolvidable solo para usted.**

**¡Contáctanos hoy para asegurar tu lugar y comencemos
a planificar tu evento perfecto!**

- Sitio web: gastronomicartsbarcelona.com/privategroup
- Correo electrónico: events@gastronomicartsbarcelona.com
- Teléfono: +34 936 41 53 99
- Whatsapp: +34 625 89 54 14

**Síguenos en las redes sociales para
recibir actualizaciones, ofertas e
speciales e inspiración sobre
eventos @GABLABBCN**

The
**GAB
LAB** | Gastronomic
Arts
Barcelona



**COCINEMOS, CONECTEMOS Y
CREEMOS ALGO INCREÍBLE
JUNTOS.**

**HAGA CLIC
AQUÍ PARA
SOLICITAR UNA
COTIZACIÓN**

