

Team Building



Oferta ta zawiera wstępną propozycję współpracy z firmą Pick and Taste. Wszelkie uwagi są mile widziane, pozwolą nam jeszcze lepiej dopasować charakter szkolenia do Państwa oczekiwań.

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt:

Pick and Taste
info@pickandtaste.pl
tel. 22 855 55 05

Team Building

Degustacja do doskonały sposób na integrację grupy. Przekonało się o tym wielu naszych Klientów. Zupełnie nowym pomysłem, wychodzącym naprzeciw Państwa oczekiwaniom jest propozycja zajęć „Team Buildingu” połączonych z próbowaniem szlachetnych alkoholi. Wykorzystując nasze doświadczenie łączymy dwie funkcje spotkań - integrujemy grupę i usprawniamy wewnętrzną komunikację. Nasze zajęcia to klasyczne połączenie przyjemnego z pożytecznym. Ich formuła jest zaskakująca i jednocześnie niezwykle skuteczna. Nie bez znaczenia pozostaje dowiedziony zbawienny wpływ alkoholu na rozluźnienie atmosfery i zacieśnienie więzi wewnątrz grupy.

Proponujemy kilka scenariuszy, których realizacja wymaga przekazania wiedzy o alkoholu oraz sprawdzenia jej w praktyce. Opracowaliśmy je przy pomocy specjalistów od technik team buildingu.

Istnieją dwa różne tematy spotkań. Pierwszym jest wino, drugim alkohole mocne. Do wyboru pozostaje ten, który bardziej odpowiada charakterowi Państwa grupy. Polecamy połączyć oba scenariusze aby wzmocnić efekty działania szkolenia. Każdy z tematów zapewnia niezwykle wrażenia i niezapomnianą rywalizację, każdy jest sposobem na połączenie zdobywania wiedzy o niezwykłych trunkach oraz metodach współpracy. Zwycięzcą zadania może być tylko i wyłącznie grupa, bowiem nawet najzdolniejsze jednostki w pojedynkę nie będą w stanie osiągnąć założonych celów.

Poniżej znajdziecie Państwo dokładne opisy proponowanych przez nas konkurencji. Każdą z nich można przeprowadzić osobno, jednakże bardzo wyraźnie zaznaczmy, że najlepszy efekt przyniesie przeprowadzenie całego scenariusza począwszy od pierwszej konkurencji a skończywszy na ostatniej z zaplanowanych gier.

Wino

1. Identyfikowanie aromatów w winie

Każdy z nas ma inną zdolność rozpoznawania aromatów - jesteśmy bardziej lub mniej wyczuleni na zapachy. Co ciekawe, jedna osoba może być aż stukrotnie bardziej wrażliwa, na przykład na zapach zielonego pieprzu, a jednocześnie stukrotnie mniej wrażliwa na aromat np. muszkatu. Oczywiście jest, że każdy z nas ma w tej dziedzinie inne możliwości, ale tym bardziej rozmawianie o zapachach jest tak ciekawym doświadczeniem. Ponadto, nasze odczucia zapachowe są tylko wrażeniami. Jedynie poprzez dzielenie się nimi, wzbogacimy nasz własny zasób wiedzy o aromatach!

Bez umiejętności odczytywania zapachów, nigdy nie zrozumiemy, czym jest wino i nie poznamy w pełni jego smaku. Między innymi po to organizowane są „panele” degustacyjne, na których specjaliści wymieniają się swoimi wrażeniami, wspólnie tworząc opisy win.

Zasady Gry:

Uczestnicy dzieleni są na konkurujące grupy. Każda z grup otrzymuje zestaw kilkunastu próbek z aromatami. W ramach każdej z grup, wyodrębniani są uczestnicy, którzy twierdzą, że mają dobry węch. Ich zadaniem będzie rozpoznanie zapachów, które występują w winach. Dla ułatwienia, pozostała część zespołu, dostaje tak zwane mapy aromatów. Na podstawie opisów podawanych przez wąchających, próbują zlokalizować je na mapie oraz nazwać. Następnie sięgają po karty z listą wszystkich zgadywanych aromatów i przypisują odpowiednią próbkę do zapachu. Wygrywa grupa, która w założonym limicie czasowym prawidłowo przyporządkuje więcej próbek aromatycznych.

Uwagi:

Zadaniem grupy jest odpowiednie podzielenie zadań między siebie. Grupa powinna wyłonić osoby, którym najłatwiej będzie rozpoznać zapachy z danej partii aromatów oraz takie, które na podstawie uzyskiwanych informacji, będą w stanie jak najszybciej wydobyć od członków drużyny informacje pozwalające dokładnie przypisać każdy z aromatów do otrzymanej wcześniej listy. Do tego celu, grupa dostaje przed rozpoczęciem gry dodatkowy czas na konsultacje, w trakcie których, przetestować można predyspozycje poszczególnych członków.

Cele:

Integracja grupy, współpraca, komunikacja, podział obowiązków oraz ujawnianie mocnych i słabych stron jednostek.

Czas Trwania: 1 godzina.

2. Degustacja w ciemno

W świecie winiarskich profesjonalistów degustacja „w ciemno” uchodzi za sztukę wręcz mistyczną. Wymaga ona bowiem dużej wiedzy i praktyki, których nabywa się drogą wytrwałej degustacji. Tysiące spróbowanych win z różnych regionów, szczepów, winnic, roczników... czasem i to nie pomaga odgadnąć, co znajduje się w kieliszku. Nawet najlepszy sommelier, miewa czasem kłopoty z odróżnieniem, wyłącznie po zapachu, białego wina od czerwonego.

Degustacja w ciemno to fantastyczne ćwiczenie, by nauczyć się opisywania winiarskich doznań i na ich podstawie określić pochodzenie, wiek i charakter win.

Zasady Gry:

W pierwszej kolejności prowadzący dokładnie wyjaśnia prawidłowy przebieg degustacji. Opowiada o tym jak należy trzymać kieliszek, jak wzbogacać aromat wina poprzez ciągłe mieszanie, jak oddzielać od siebie aromaty, wreszcie w jaki sposób przelatywać wino, aby to zdradzało jak najwięcej informacji.

Uczestnicy zabawy dzieleni są na rywalizujące grupy. W ramach każdej z grup wyodrębniane są podgrupy. Cześć osób w każdej z grup dostaje do degustacji wina w czarnych kieliszkach, reszta natomiast dostaje listę degustowanych przez ich kolegów win. Na podstawie istniejących opisów (jest ich więcej niż degustowanych win) muszą zgadnąć, jakie wina z listy kryją się w poszczególnych kieliszkach. Później podgrupy zamieniają się zadaniami i cały proces rozpoczyna się od nowa. Wygrywa ta grupa, której uda się prawidłowo przyporządkować więcej win do opisów.

- Zadanie poprzedzone jest krótką prelekcją prowadzącego na temat degustacji „w ciemno” oraz technik pomagających w zgadywaniu, o jakie wina może chodzić.
- Każda z grup dostaje materiały na temat degustowanych win, ich charakterystykę oraz dodatkowe informacje mogące pomóc w grze.

Uwagi:

Aby zwyciężyć, każda z grup powinna się odpowiednio podzielić funkcjami. Osoby, które mają lepszy węch, prawdopodobnie lepiej zidentyfikują i nazwą wyczuwalne w winach aromaty. Zamiana zadań ma nauczyć grupę wypracowywania kompromisów i podejmowania wspólnych decyzji. Zadanie rozwija komunikację w grupie - konieczna jest tu praca zespołowa i ciągłe konsultacje. Pomocna okaże się także umiejętność wybierania ważnych informacji oraz doprowadzenie do kompromisu. W tym zadaniu szansę wykazania będą mieli potencjalni liderzy.

Cele:

Integracja grupy, budowanie zespołu, poprawienie współpracy, komunikacja, podział kompetencji, ujawnianie mocnych i słabych stron, wypracowywanie kompromisu, organizacja pracy.

Czas Trwania: 1 godzina.

3. Jak zarobić na winie? - zabawa w winnego inwestora

Rynek wina to nie tylko te butelki, które wypijane są w dniu ich zakupu. Najciekawsze są aukcje rzadkich i zabytkowych okazów, takich jak Petrus z 1921 roku - najczęściej podrabiane wino na świecie, za którego skrzynkę, kolekcjonerzy płacą setki tysięcy funtów. Nie mniej interesujące są Bordeaux, albo Burgundy kupowane *en-primeur*, czyli zanim jeszcze trafią do butelek i ktokolwiek je spróbuje. *No risk, no fun!* - mówią koneserzy, zacierając ręce, bo kupiona „w ciemno” butelka, w dniu rynkowej premiery może nawet podwoić swoją wartość. A więc wino, to nie tylko kilkunastoprocentowy napój, ale i niemała czasem inwestycja, a jak każda inwestycja, procentuje dopiero z czasem.

Mając odpowiednie dane, można z dużym prawdopodobieństwem przewidzieć jak wzrośnie wartość naszej „piwniczki” o ile będzie w niej odpowiednia temperatura i wilgotność. Podobno nie można stracić na winach z Bordeaux, bo ich cena zawsze wzrasta, niezależnie od rocznika. Podczas degustacji sprawdzimy czy to prawdą.

Zasady gry:

Cofamy się w czasie o kilka lat. Uczestnicy dzieleni są na grupy „Inwestorów”. Każda z grup otrzymuje informacje o cenach win jakie osiągały one w roku, do którego się przenieśliśmy. Następnie, każda z grup dostaje dane na temat win wystawionych na aukcji - rocznika, producenta, regionu i ich rankingów w najważniejszych czasopismach. Niezbędna będzie też informacja, jaki jest potencjał dojrzewania danego wina, a także, jakie jest spodziewane zapotrzebowanie na nie na międzynarodowych rynkach. Prowadzący przeprowadza licytację kilkunastu skrzynek najciekawszych win świata. Każda z grup musi opracować strategię inwestowania i podjąć decyzję o kupnie.

Na koniec prowadzący zdradza, jaką cenę dane wina osiągnęły na aukcjach w obecnej chwili oraz informuje „Inwestorów” o ich wynikach. Wygrywa ta drużyna, która zarobi najwięcej.

- Scenariusz opracowywany jest na podstawie autentycznych notowań cen win, podawanych przez prasę specjalistyczną.

Uwagi:

Każda z grup ma za zadanie jak najszybciej przyswoić wiedzę przydatną w trakcie licytacji. Niezbędne będzie podzielenie obowiązków oraz znalezienie najistotniejszych informacji. Nie bez znaczenia pozostanie strategia inwestowania, jedni zdecydują się na więcej tańszych skrzynek, inni na zaledwie kilka unikatowych butelek. Sama licytacja to sztuka wspólnego podejmowania decyzji oraz umiejętność wyboru odpowiedniego przedstawiciela. To na podstawie przekazywanych mu przez grupę informacji, będzie on podejmował decyzję czy podnosić stawkę, czy pozwolić zdobyć butelkę konkurencji.

Cele:

Komunikacja, negocjacje, podział obowiązków, wybieranie najistotniejszych informacji, wspólne opracowywanie strategii, współpraca wszystkich uczestników.

Czas trwania: 1 godzina.

Alkohole Mocne

1. Identyfikowanie aromatów w whisky

Każdy z nas ma inną zdolność rozpoznawania aromatów - jesteśmy bardziej lub mniej wyczuleni na zapachy. Co ciekawe, jedna osoba może być aż stukrotnie bardziej wrażliwa, na przykład na zapach kruchego ciasta, a jednocześnie stukrotnie mniej wrażliwa na aromat np. torfu. Oczywiście jest, że każdy z nas ma w tej dziedzinie inne możliwości, ale tym bardziej rozmawianie o zapachach, jest tak ciekawym doświadczeniem. Ponadto, nasze odczucia zapachowe są tylko wrażeniami. Jedynie poprzez dzielenie się nimi, wzbogacimy nasz własny zasób wiedzy o aromatach!

Bez umiejętności odczytywania zapachów, nigdy nie zrozumiemy, czym jest szlachetna whisky czy wyborny cognac i nie poznamy złożoności ich smaku. Między innymi po to organizowane są „panele” degustacyjne, na których specjaliści wymieniają się swoimi wrażeniami wspólnie tworząc noty degustacyjne alkoholi.

Zasady Gry:

Uczestnicy dzieleni są na konkurujące grupy. Każda z grup otrzymuje zestaw kilkunastu próbek z aromatami. W ramach każdej z grup, wyodrębniani są uczestnicy, którzy twierdzą, że mają dobry węch. Ich zadaniem będzie rozpoznanie zapachów, które występują w winach. Dla ułatwienia, pozostała część zespołu, dostaje tak zwane mapy aromatów. Na podstawie opisów podawanych przez wachających, próbują zlokalizować je na mapie oraz nazwać. Następnie sięgają po karty z listą wszystkich zgadywanych aromatów i przypisują odpowiednią próbkę do zapachu. Wygrywa grupa, która w założonym limicie czasowym prawidłowo przyporządkuje więcej próbek aromatycznych.

Uwagi:

Zadaniem grupy jest odpowiednie podzielenie zadań między siebie. Grupa powinna wyłonić osoby, którym najłatwiej będzie rozpoznać zapachy z danej partii aromatów oraz takie, które na podstawie uzyskiwanych informacji, będą w stanie jak najszybciej wydobyć od członków drużyny informacje pozwalające dokładnie przypisać każdy z aromatów do otrzymanej wcześniej listy. Do tego celu, grupa dostaje przed rozpoczęciem gry dodatkowy czas na konsultacje, w trakcie których, przetestować można predyspozycje poszczególnych członków.

Cele:

Integracja grupy, współpraca, komunikacja, podział obowiązków oraz ujawnianie mocnych i słabych stron jednostek.

Czas Trwania: 1 godzina.

2. Degustacja w ciemno (alkohole mocne)

W teorii, każde z nas wie czym różni się whisky od rumu i brandy. Sytuacja zmienia się diametralnie gdy przyjdzie nam rozpoznać wspomniane alkohole w degustacji „w ciemno”. Okazuje się, że trudno jest odróżnić 18 letnią whisky starzoną w beczkach po sherry od doskonałej jakości brandy, nie mówiąc już o odróżnieniu cognac’u od armagnac’u. Proponujemy grę, która raz na zawsze rozwieje mity dotyczące alkoholi mocnych i zapewni świetną zabawę, nawet tym, którzy nie są koneserami szlchetnych trunków.

Degustacja w ciemno to fantastyczne ćwiczenie. Uczy rozpoznawania aromatów oraz smaków. Ponadto w znacznym stopniu poprawia naszą pamięć smakową i zapachową.

Zasady Gry:

Uczestnicy zabawy dzieleni są rywalizujące grupy. W ramach każdej z grup wyodrębniane są podgrupy. Cześć osób w każdej z grup dostaje do degustacji alkohole w czarnych kieliszkach. Reszta dostaje listę degustowanych przez ich kolegów alkoholi. Na podstawie otrzymanych opisów mają za zadanie zgadnąć, jakie alkohole z listy kryją się w poszczególnych kieliszkach. Następnie podgrupy zamieniają się funkcjami, dzięki czemu każdy ma możliwość degustowania i rozpoznawania alkoholu. Wygrywa grupa, której uda się prawidłowo odgadnąć więcej pozycji.

- Zadanie poprzedzone jest krótką prelekcją prowadzącego na temat degustacji „w ciemno” oraz technik pomagających w odgadywaniu, o jakie alkohole może chodzić.
- Każda z grup dostaje materiały na temat degustowanych alkoholi, ich charakterystykę oraz dodatkowe informacje pomocne w znalezieniu prawidłowego rozwiązania.

Uwagi:

Aby zwyciężyć, każda z grup powinna się odpowiednio podzielić funkcjami. Osoby, które mają lepszy węch, prawdopodobnie lepiej zidentyfikują i nazwą wyczuwalne w alkoholach aromaty i smaki. Zamiana zadań ma nauczyć grupę wypracowywania kompromisów i podejmowania wspólnych decyzji. Zadanie rozwija komunikację w grupie - konieczna jest tu praca zespołowa i ciągłe konsultacje. Pomocna okaże się także umiejętność wybierania ważnych informacji oraz doprowadzenie do kompromisu. W tym zadaniu szansę wykazania będą mieli potencjalni liderzy.

Cele:

Integracja grupy, budowanie zespołu, poprawienie współpracy, komunikacja, podział kompetencji, ujawnianie mocnych i słabych stron, wypracowywanie kompromisu, organizacja pracy.

Czas Trwania: 1 godzina.

3. Kieliszek czy szklanka?

Dobranie odpowiedniego szkła do serwowanego alkoholu to nie tylko umiejętność wymagana od kelnerów czy sommelierów. Podanie doskonałej whisky w nieodpowiednim kieliszku, puchar złego kształtu wybrany do cognac'u x.o. czy wreszcie niedopasowany kieliszek do koktajlu „Martini” mogą być przez niektórych odebrane podobnie jak podanie miłośnikowi wina, polskiego wina owocowego.

Proponujemy zabawę w dobieranie odpowiedniego szkła do prezentowanych trunków. Nie będzie to jednak wybór czysto teoretyczny. Uczestnicy będą mieli okazję samemu przekonać się, który z podanych kieliszków, czy która ze szklanek, w największym stopniu uwydatnia zalety ich ulubionego alkoholu. Wszystko to w zespołach, w których różnice zdań mogą być znacznie większe niż pozornie mogłoby się wydawać.

Zasady Gry:

Każda z drużyn otrzymuje kilkanaście różnych kieliszków i szklanek tradycyjnie przeznaczonych do najpopularniejszych alkoholi. Podawanych jest 6 różnych alkoholi, co oznacza, że do każdego z nich dobrać można po jednym, dwóch kieliszkach lub szklankach. Każdy uczestnik może przekonać się jak pachnie alkohol w danym kieliszku, dzięki temu w praktyce przekonuje się o prawidłowości swojego wyboru.

- Zadanie poprzedzone jest krótką prelekcją na temat właściwego doboru szkła, funkcji kieliszków oraz ich kształtów.
- Każda grupa na życzenie może poprosić o nalanie 5 alkoholi, zawsze do 2 różnych kieliszków. Dzięki temu w przypadku wątpliwości przekonać się, który z typowanych wcześniej kieliszków bardziej odpowiada danemu alkoholowi. Degustuje jeden z wybranych wcześniej członków zespołu (dla każdego alkoholu może być to ktoś inny).
- Możliwość wyeliminowania 2 „najtrudniejszych” zdaniem drużyny kieliszków.

Uwagi:

Każda z grup powinna w pierwszej kolejności dokładnie wysłuchać instrukcji i pomocy ze strony prowadzącego. Następnie uczestnicy mają za zadanie wybrać kieliszki, które wydają im się pasować do danych alkoholi. Decydują jaki alkohol nalać do jakiego kieliszka aby przekonać się czy wydobywający się z kieliszka bądź szklanki aromat ma odpowiednią strukturę, np. nie odznacza się zbyt mocnymi nutami alkoholowymi.

Cele:

Stworzenie wspólnej strategii w grupie, wybranie odpowiednich osób do degustowania trunków, nawiązanie kompromisu w grupie oraz umiejętność współpracy.

Czas Trwania: 1 godzina.

Punktacja:

Za każde zadanie przydzielana jest, w zależności od stopnia i jakości jego wykonania, odpowiednia liczba punktów. Za każde zadanie można zdobyć maksymalnie 1000 punktów. Wynik jest liczony procentowo w stosunku do modelowego (idealnego) wykonania zadania. Zwycięża ta drużyna, która zbiera we wszystkich zadaniach największą liczbę punktów.

Metodyka:

Wszystkie scenariusze opracowywane są zgodnie z teorią Team Buildingu. Stosujemy dwie metody: bazującą na partycypacji, czyli uczeniu się przez działanie oraz na „experiential learning” czyli zdobywaniu wiedzy przez doświadczanie. Atrakcyjna formuła stymuluje u uczestników zaangażowanie, wzmacnia ich aktywność, ułatwia proces przyswajania wiedzy oraz może wpłynąć na zmiany postaw i zachowań wewnątrz grupy. Każde ćwiczenie, zadanie czy gra ma ściśle określony cel i porządek, a każde szkolenie ukierunkowane jest na osiągnięciu zamierzonego efektu - poprawiania współpracy wewnątrz grupy.

Trener (opcjonalnie)

Wiedza jest łatwiejsza do przyswojenia, jeśli potwierdzamy ją konkretnymi przypadkami. Najlepszy sposób to sprawdzenie teorii w praktyce. Na Państwa życzenie do grupy dołącza trener, który obserwuje i ewaluje poczynania grupy. Każde zadanie jest następnie omawiane z grupą, zwracając szczególną uwagę na sposób jego wykonania. Po szkoleniu praca grupy jest oceniana w trakcie dyskusji z trenerem. Jest to moment, w którym mamy możliwość nawiązać do teorii oraz udzielić kilku istotnych wskazówek dotyczących prawidłowego rozwiązania. Uczestnicy natomiast mogą spojrzeć na siebie z dystansu, mając możliwość zaobserwowania swoich ewentualnych błędów, aby w przyszłości je wyeliminować.

Zapewniamy:

- dostosowanie scenariusza do indywidualnych potrzeb każdego Klienta,
- pełną logistykę: dostarczamy wszystkie niezbędnych narzędzia potrzebne do przeprowadzenia zajęć,
- dokumentację w formie filmu lub zdjęć,
- gadżety np.: korkociągi, tuby lub butelki z logo Klienta.

Uwagi i Pytania:

Każda z gier poprzedzona jest krótkim wprowadzeniem ze strony prelegenta. Dzięki zabawie, przekazane wcześniej informacje mogą być od razu wykorzystane i zapadają na dłużej w pamięci uczestników.

Po przeprowadzeniu szkolenia prowadzący pozostają na pewien czas do dyspozycji uczestników udzielając im odpowiedzi na wszystkie pytania związane z alkoholem.

O Firmie



Zajmujemy się prowadzeniem profesjonalnych degustacji oraz szkoleń ze szlachetnych alkoholi i cygar. Posiadamy specjalistyczną i bardzo wszechstronną wiedzę a wyrafinowane i ekskluzywne alkohole oraz najlepsze rodzaje tytoniu to nasza pasja. Organizowane przez nas imprezy gwarantują najwyższą jakość, niezapomnianą zabawę oraz formę dostosowaną do indywidualnych potrzeb Klienta.