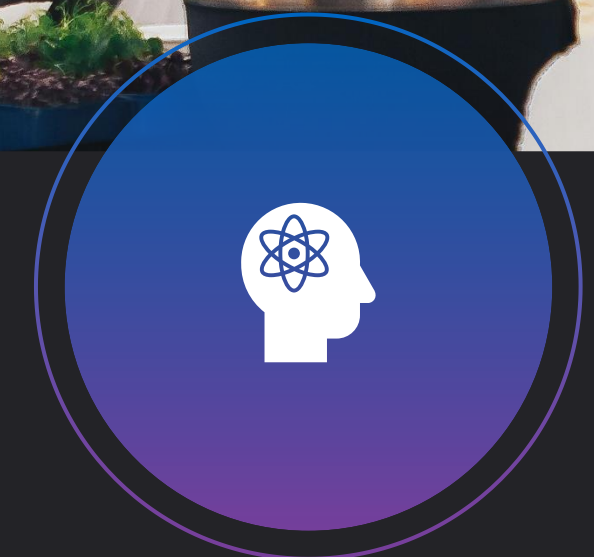
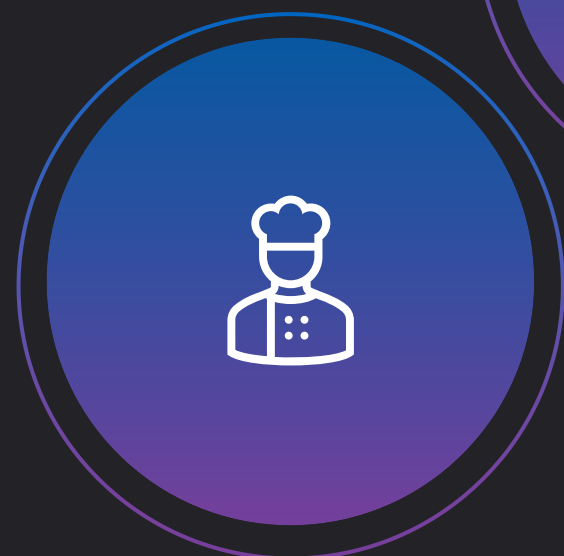


... LA COCINA

SEMINARKÜCHE

Tauchen Sie ein in die einzigartige Verbindung aus Seminaren
und Kochkursen



... **GASTDOZENTEN** mit
Erfahrung & Expertise

Die Wahl des Moduls richtet sich ganz nach Ihrem Wunsch. Die Speaker bilden den theoretischen Teil für das jeweilige Modul ab, die La Cocina übernimmt den praktischen Teil an den Kochinseln. Das gemeinsame Verkosten regt zu einem Austausch untereinander sowie mit den Speakern an.

Leadershiptraining

Vertrieb/Businesscoaching

Arbeitgeberattraktivität

Mental Health

Notfall- und Krisenmanagement



[mehr Informationen](#)

[mehr Informationen](#)

[mehr Informationen](#)

[mehr Informationen](#)

[mehr Informationen](#)



...

WARUM LA COCINA

Was zeichnet die Seminarküche aus?

01

Steuerlich 100 % absetzbar

Da es sich bei dem Programm „Seminarküche“ um eine Weiterbildung handelt, können Sie diese in voller Höhe von der Steuer absetzen.

02

Mehr als 30 Themenblöcke

Wir haben für Sie bereits 30 Theorie- & Praxisblöcke ausgearbeitet und gehen zusätzlich gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

03

Mehr als 30 Menüs

Die La Cocina ist breit aufgestellt, was Kochkurse und Menüs betrifft. Unsere Küche ist international und facettenreich.

04

Zu jedem Event zubuchbar

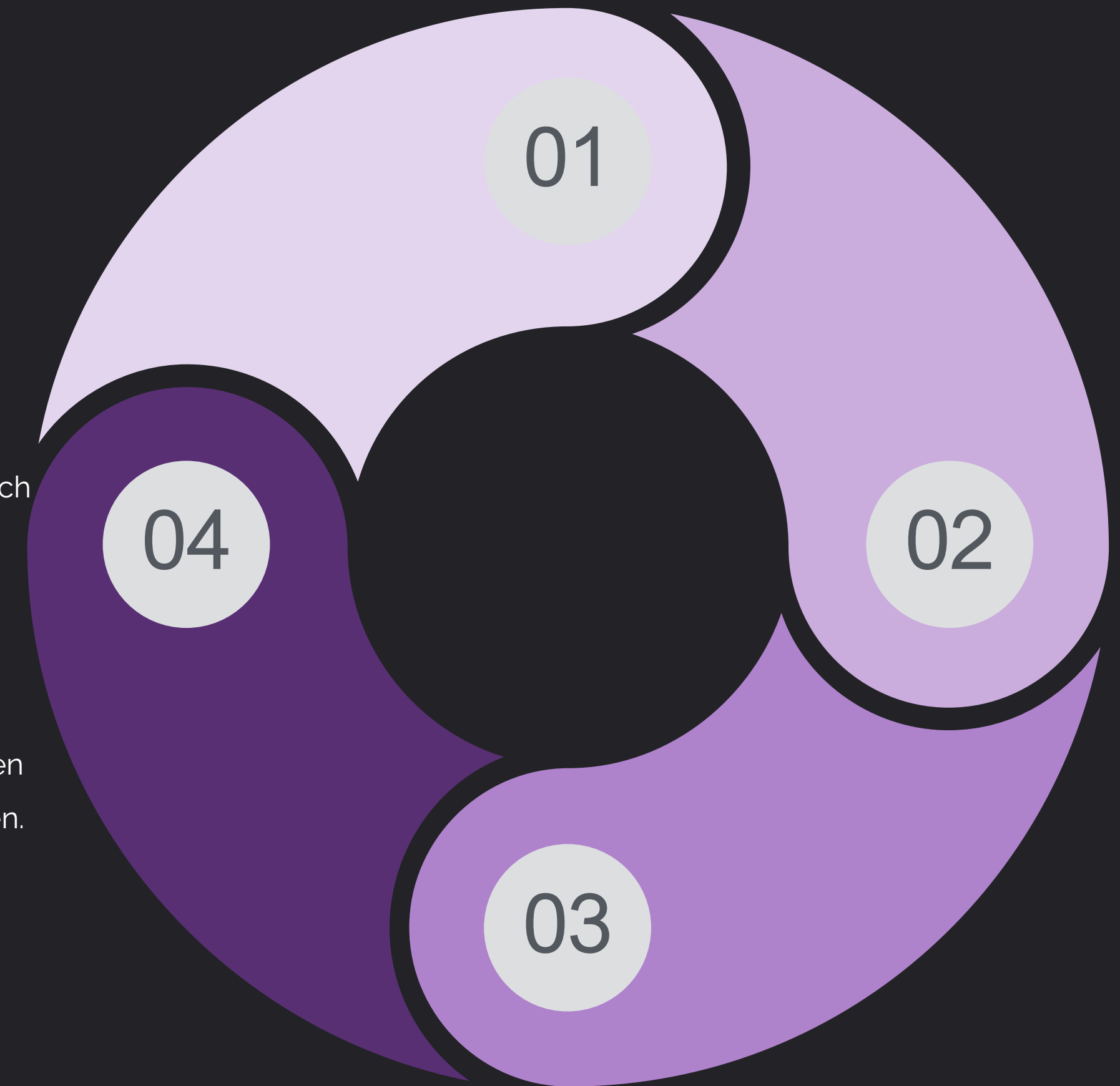
Sie können die Art Ihrer Betriebsfeier frei wählen und den Theorieteil nach Belieben dazu buchen. Die Entscheidung liegt voll und ganz bei Ihnen.

04

01

02

03



•
○
○
○
○

••• BILDUNG MIT GESCHMACK

Ablauf und Organisation



01

Theorie – Speaker/Dozent

Für den Theorieteil planen wir 1 h ein.
Die Plätze werden mit Erfrischungsgetränken,
Kaffee und Fingerfood ausgestattet.

02

Praxis - Kochkurs

Für den Praxisteil planen wir grundsätzlich 2 Std.
ein zzgl. Verkostung. Hier gibt es als Begleitung
erlesene Weine und sonstige Spirituosen.

03

Verkostung

Im Rahmen der Verkostung können sich
die Teilnehmer untereinander sowie mit
den Speakern und Köchen austauschen.

La Cocina Hannover

★★★★★ 1.391 Bewertungen

La Cocina Hamburg

★★★★★ 2.973 Bewertungen

... zu den Locations



La Cocina Hamburg
Ludwig-Erhard-Straße 37
20459 Hamburg

La Cocina Hannover
Königstraße 51
30175 Hannover

La Cocina Aegi
Aegidientorplatz
30159 Hannover



Mise en Place beim
Theorie- & Praxisteil



... Bundles

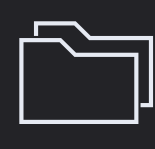
Für Unternehmen, die langfristig mit uns zusammenarbeiten möchten, bieten wir Bundles an. Diese können dann entweder saisonal, quartalsweise oder nach Bedarf von Ihnen in Anspruch genommen werden. Ein Bundle umfasst immer mindestens zwei Module.



Erfolgsgarantie



Wohlfühlerlebnis



Individualität



Eminente Lösungen schaffen grandiose Erfolge.

Vertrieb & Marketing

90%

HR & Personalakquise

65%

Führungskultur

50%

...

KONZEPTION

Ihre Mitarbeiter sind unmotiviert oder sehen sich nicht als Teil des Teams?

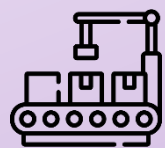
Wir führen Ihr Team wieder zusammen und steigern die Produktivität in Ihrem Unternehmen.

Entwicklung/Bedarfsermittlung



Nachdem Sie uns Ihr „Problem“ geschildert haben, machen sowohl unsere Speaker als auch wir eine Bedarfsermittlung und stimmen die Inhalte mit Ihnen ab.

Modularisierung/Entscheidung



Nach dem Zusammentragen Ihrer Vorstellungen und unseren Ideen arbeiten wir im Dialog mit den Gastdozenten ein Modul, welches zu dem Anforderungsprofil passt.

Umsetzung



Sie äußern Ihren Wunschtermin und wir treffen in Absprache mit den Gastdozenten sämtliche Vorkehrungen.



● LACOCINA
DIE KOCHSCHULEN

La Cocina GmbH

Königstraße 51

30175 Hannover

Deutschland

Dario Brandes

Prokurist

+49 (0) 173 633 95 71

Tel: +49 (0) 511 64 28 627

Fax: +49 (0) 511 64 28 625

management@lacocina.de

www.lacocina.de

