



eventi

the cooking school with a touch of genius

Food Genius Academy è un innovativo centro di formazione, specializzato nel food&beverage; un luogo in cui studenti e professionisti da tutto il mondo si incontrano, condividono idee e sviluppano nuovi progetti. La scuola si trova in uno storico cortile nel cuore del quartiere dei navigli milanesi, ricavato da una fonderia. Negli spazi rinnovati si fonde il fascino vintage di una vecchia fabbrica e il liscio acciaio di una cucina professionale d'avanguardia.

Negli anni abbiamo sviluppato un vero e proprio brand, il "Milano Food District": un microcosmo del food & beverage che racchiude, oltre all'accademia, altri spazi come il ristorante Al Cortile e la start-up innovativa Agricola Moderna, per un totale di 1500 mq, di cui 300 all'aperto. Un ambiente stimolante in cui si svolgono molteplici attività legate al food and beverage; un network importante per chiunque voglia approcciarsi a questo settore.

I nostri spazi sono già un punto di riferimento per professionisti e aziende. Sono perfettamente adattabili a differenti tipi di eventi: workshop, degustazioni, eventi aziendali, matrimoni, team building, seminari, conferenze, co-restaurants, co-working, affitto cucine, cene o altri eventi di natura privata.

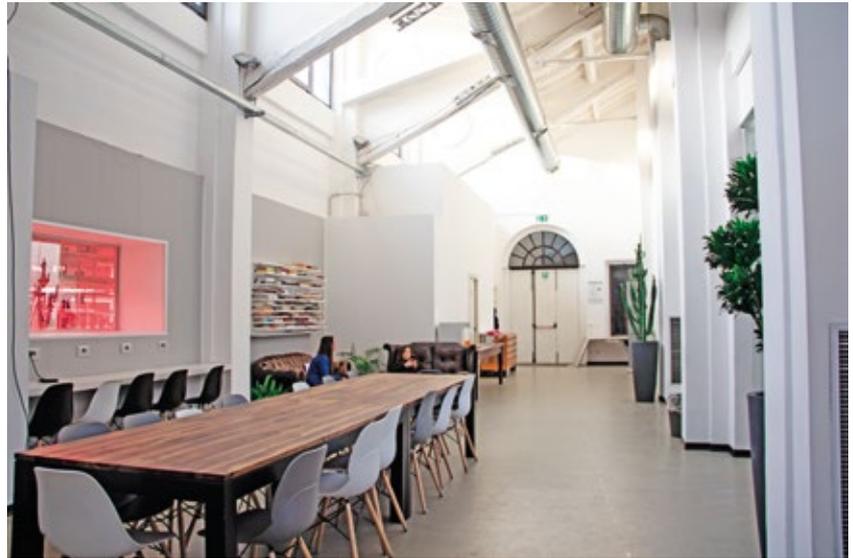


servizi & eventi:

- ★ **affitti location**
- ★ **team building**
- ★ **corsi di aggiornamento**
- ★ **showcooking**
- ★ **degustazioni**

food genius academy

L'accademia professionale di alta cucina è il cuore di tutto il distretto e il punto di riferimento per l'alta formazione culinaria. Un loft di 400mq dal sapore industriale, attrezzato con cucine professionali per qualunque tipo di evento aziendale o privato.



Pastry Lab: capienza 25 persone



Kitchen Lab: capienza 25 persone

L'aula plenaria, dotata di video proiettore, impianto audio e microfono, può ospitare meeting con 60 ospiti seduti a platea, cene placée da 80 persone ed eventi standing da 100 invitati. Allestimento personalizzabile su richiesta.



al cortile

Il ristorante formativo dell'accademia è lo specchio della creatività dei migliori studenti. Da aprile ad ottobre, Al Cortile apre al pubblico il suo suggestivo cortile, proponendo menù di stagione firmati da importanti chef. In inverno, il ristorante si trasforma in un hub gastronomico per start up ed eventi. Durante tutto l'anno è possibile affittare gli spazi interni (cucina e sala da 35 coperti) e il cortile esterno (100 coperti).



Esterno



Interno

prezzi*

food genius academy

intera location: € 4.000

aula plenaria: € 1.500

laboratori: € 1.500 cad.

ristorante al cortile

da dom a mer: € 3.500

da giov a sab: € 4.000

(*) prezzi giornalieri, IVA esclusa.



cooking team building

Per aziende e privati organizziamo attività di Team Building personalizzate per gruppi da 10 a 100 persone. In 90 minuti, i partecipanti saranno impegnati nella preparazione del menù sotto la guida dei nostri chef. Al termine della preparazione, gli ospiti assaggeranno le proprie creazioni durante un pranzo o cena.



lo scopo del gioco è rafforzare il gruppo

Il Cooking Team Building stimola la capacità di lavorare in squadra, riscoprendo il piacere della convivialità, del cucinare e del creare insieme. In cucina si distribuiscono i compiti, si ride, si sperimenta e si lavora in armonia proprio come accade in un'azienda formata da persone fortemente motivate a lavorare insieme, che collaborano per creare nuove idee di business. La cucina diventa metafora della realtà aziendale, in quanto luogo dove rigore e creatività, gerarchia e collaborazione, immediatezza e organizzazione devono trovare il perfetto equilibrio.

format

CLASSIC

(massimo 100 pax)

Il gruppo viene diviso in due o più squadre. Ad ogni squadra, guidata da uno chef professionista proprio come una vera brigata di cucina, è affidata una partita (antipasto, primo, secondo, dolce).

I partecipanti hanno a disposizione 1 ora e 30 minuti per preparare una cena a più portate. Segue degustazione a tavola di quanto preparato, accompagnato da un buon bicchiere di vino.



CHALLENGE

(massimo 100 pax)

Il gruppo viene diviso in due o più squadre a seconda del numero di partecipanti. Ad ogni gruppo viene affidata una scheda ricetta con i rispettivi ingredienti. I partecipanti devono organizzare il lavoro ed eseguire la ricetta in autonomia con il solo supporto tecnico degli chef. Durante la cena che segue, ogni partecipante vota i piatti dei gruppi concorrenti. Al termine della cena viene eletto il gruppo vincitore.



GENIUS BOX

(massimo 40 pax)

Il gruppo viene diviso in squadre che hanno l'obiettivo di realizzare un piatto a partire dagli ingredienti che trovano nella scatola misteriosa. Al briefing tra i componenti del gruppo, seguirà 1 ora e 30 minuti di cucina vera e propria, dove i partecipanti devono produrre le loro creazioni. Durante la cena, i capigruppo presentano il piatto e la ricetta che vengono poi valutati dai partecipanti. Alla cena segue la premiazione.



format

MIXOLOGY

(massimo 50 pax)

Aperitivo all'italiana, punch, miscelazione tropicale, grandi classici, creative mystery box: ogni tema può essere personalizzato in base al numero e alle esigenze dei partecipanti. L'obiettivo è coinvolgerli nella creazione dei cocktails, seguendo le ricette classiche o stimolando la loro creatività.



HEALTHY

(massimo 40 pax)

Due proposte all'insegna del benessere:

- Crescita di consapevolezza grazie ad un'attività di yoga o yoga chair seguita dal team building culinario a tema green e benessere;
- Viaggio sensoriale nel mondo delle spezie e del vino, dove il team diviso in squadre andrà a conoscere profumi, sapori e colori dal mondo per riuscire a ricreare dei piatti che possano conquistare cuore e mente.



WINE TASTING

(massimo 20 pax)

Impara a riconoscere il vino giusto! L'obiettivo dell'attività è l'elezione del miglior team di "Critici enogastronomici". I partecipanti divisi in squadre mangeranno varie portate accompagnate da vini differenti. I gruppi dovranno capire di che tipo di vino si tratta guidati anche dagli indizi dei nostri sommelier, presenti durante tutta l'esperienza. L'attività si chiude al termine della cena scoprendo l'identità dei vini bendati e premiando il tavolo vincitore.



menu

Le proposte di menu vengono elaborate dai nostri Chef sulla base delle esigenze del cliente, delle caratteristiche dell'evento e della stagionalità dei prodotti.

Garantiamo gustose alternative per i partecipanti con allergie e intolleranze o con particolari esigenze alimentari.



proposte

Alcuni esempi di menu:

- Tradizione italiana
- Pasta Lab
- Vegan & Veggie
- Cucina creativa
- World food
- Cucina del futuro



prezzi*

calice di benvenuto
+ cooking team building
+ pranzo/cena a buffet
110,00 € + iva

calice di benvenuto
+ cooking team building
+ pranzo/cena placée
130,00 € + iva

aperitivo rinforzato
+ cooking team building
+ pranzo/cena placée
150,00 € + iva

(*) prezzi giornalieri, a persona, IVA esclusa
validi per minimo 15 persone

Beverage incluso:
1 bottiglia di prosecco o
vino bianco/rosso
ogni 3 partecipanti
+ acqua naturale/frizzante

extra

welcome coffee (da 10 € + iva)
aperitivo extra (da 20 € + iva)
bottiglie di vino extra (25 € + iva)
grembiule personalizzato in tessuto (15 € + iva)
+ impianto logo (65 € + iva)
cappello personalizzato in tessuto (10 € + iva)
+ impianto logo (42 € + iva)



live cooking

Grazie alla presenza della cucina a vista, la nostra location permette di fare dimostrazioni live in cui lo Chef prepara delle portate al momento, raccontando tutti i passaggi della ricetta per poi far degustare agli spettatori quanto preparato, sia in modalità finger food sia organizzando una cena placée.

Lo show cooking può essere personalizzato scegliendo lo Chef ospite e il tema della ricetta (dalla pasta fresca ai prodotti gourmet).



prezzi*

SHOW COOKING

a partire da 500,00 € + iva
in base allo Chef

CENA PLACÉE

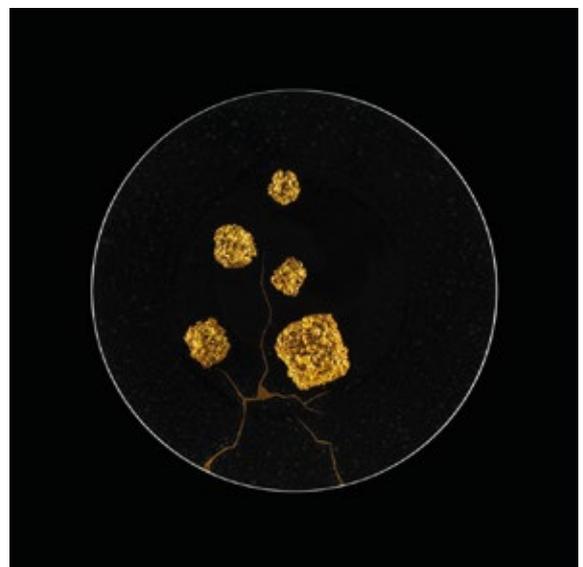
a partire da 50,00 € + iva
a persona



food genius studio

Lo studio fotografico è attrezzato con prodotti top di gamma (Hasselblad, Lumix e Broncolor) e rappresenta un'opzione interessante tra le location milanesi soprattutto per la compresenza dei laboratori di cucina. Il Food Genius Studio consente agli Chef e alle aziende di realizzare servizi fotografici e video di alta qualità per la propria comunicazione online e offline, con la possibilità di sviluppare progetti editoriali personalizzati.

La presenza del fotografo Roberto Savio, esperto di comunicazione e food design, garantisce una produzione e post-produzione professionale. Ad affiancarlo la presenza di designer & stylist per realizzare contenuti di food photography di alto livello, anche grazie ai numerosi 'props' presenti in studio.



ci hanno scelto

MOLESKINE



DRYMEDIA
We are Banijay

The
WALT DISNEY
Company

AVEDA®

VALRHONA

accenture

★ Heineken®

NESPRESSO®

Allianz

Christian
Louboutin

IBM

Endemol
Shine
Italy

Dimmi:si

amazon

COS

SDA Bocconi
School of Management

VERSACE

bi
ben
dum

ESTÉE LAUDER

Findus

SOHO HOUSE

GENERALI

NIKE

Dada

VICE

ANTONIA

Coca-Cola

PRADA

Moulinex

PIRELLI

L'ORÉAL

FOOD GENIUS ACADEMY



viale Col di Lana 8
20136 Milano

Tel. +39.02.3651.8286

info@foodgeniusacademy.com

www.foodgeniusacademy.com

