

eventi

the cooking school with a touch of genius

Food Genius Academy è un innovativo centro di formazione, specializzato nel food&bevarage; 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, 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.

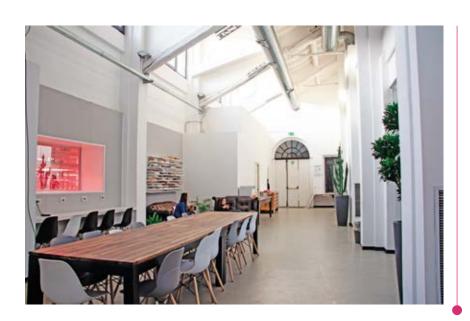


servizi & eventi:

- 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





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



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 50 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.



(massimo 50 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.



(massimo 50 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 mistery 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 50 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 50 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.



format

NO WASTE

(massimo 50 pax)

In cucina non si butta via niente: i nostri chef ti insegnano ad utilizzare gli ingredienti senza sprechi e senza buttare via nulla. Per portare a casa propria la cucina sostenibile dei grandi chef e scoprire il gusto e le proprietà anche di bucce, semi e gambi.



SERVITI E RIVERITI

(massimo 50 pax)

Per chi non cerca la solita cena aziendale ma vuole anche mettersi alla prova e divertirsi nella preparazione di una sola ricetta. Il resto della cena é preparato e servito dallo staff di cucina della Food Genius Academy.

Extra:
Antipasto 10 euro
Primo 15 euro
Secondo 20 euro
Dolce 5 euro





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.

prezzi

calice di benvenuto

- + cooking team building
- + pranzo/cena placée
- + kit grembiule & bag 150,00 € + iva

aperitivo rinforzato

- + cooking team building
- + pranzo/cena placée
- + kit grembiule & bag 170,00 € + iva

(*) prezzi giornalieri, a persona, IVA esclusa

validi per minimo 15 persone

Beverage incluso: 1 bottiglia di prosecco o vino bianco/rosso

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]



eventi privati

eventi privati

Gli splendidi e ampi spazi in stile postindustriale permettono a Food Genius Academy di trasformarsi, durante le ore libere dalle lezioni, in location disponibile per eventi privati, aperitivi, feste, cene aziendali, meeting, conferenze stampa e tanto altro.

Per compleanni, battesimi, una cena con gli amici, oppure per i tuoi dipendenti, collaboratori, agenti e fornitori, Food Genius Academy crea un evento su misura, garantendone l'organizzazione in tutti i dettagli: ottimo cibo, allestimenti personalizzati, musica e proiezioni, servizi fotografici ed intrattenimento.

Sono disponibili i due laboratori di cucina, il grande loft, la sala e la cucina del ristorante Al Cortile - quando la stagione lo permette, anche il bellissimo giardino esterno. Location amata anche per i matrimoni!

Capienza tra i vari spazi dalle 15 alle 100 persone, dalla colazione al dopo cena.







prezzi*

Prezzi di affitto location da 500 a 5000 euro in base agli spazi scelti.

show cooking

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







ci hanno scelto

MOLESKINE





















































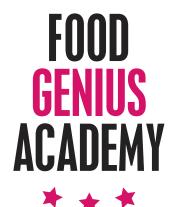












viale Col di Lana 8 20136 Milano

Tel. +39.02.3651.8286

info@foodgeniusacademy.com

www.foodgeniusacademy.com







