

TEAM BUILDING GASTRONÓMICO
BY CARLOS CASES
2026



Experiencias de Team Building en El Wake

En El Wake creemos que la cocina es el lugar donde las personas se conectan, se comunican y crean juntos. De la mano del **chef Carlos Cases**, les proponemos una actividad participativa y dinámica, en la que cocinar se convierte en una experiencia compartida y llena de diversión.

Cada sesión se desarrolla como una competencia amistosa, donde varios equipos se enfrentan en la cocina para demostrar su creatividad, coordinación y trabajo conjunto. Al final, nuestro chef Carlos Cases designará al equipo ganador, celebrando su esfuerzo y originalidad.

La experiencia combina cocina, aprendizaje y juego: mientras se preparan y degustan los platos en formato cóctel, se fomenta la conexión entre los participantes y la sana competitividad.

Además de pasar un momento inolvidable, nuestros Team Building potencian valores esenciales como:

- Liderazgo y dirección de equipos
- Gestión del tiempo y recursos
- Habilidades de comunicación y negociación
- Compañerismo, creatividad e improvisación

A través de la gastronomía creamos un entorno diferente, fuera de la rutina laboral, donde los asistentes desarrollan su potencial, fortalecen la unión del grupo y disfrutan de una experiencia única con un toque competitivo.

Fortalece tu equipo a través de la creatividad y la gastronomía...



Nuestros Viajes Gastronómicos





Cocina, Aprende, Disfruta, Comparte...

De la mano del chef Carlos Cases, descubriréis sabores, técnicas y culturas que pondrán a prueba la creatividad, la coordinación y el trabajo en equipo.

Os invitamos a vivir tres viajes culinarios diseñados para inspirar, retar y conectar:

- **Japón:** domina el arte de los makis, gyozas y nigiris en sus versiones más auténticas y creativas.
- **Ceviches y Tartares:** explora la fusión entre Perú y el Mediterráneo en un reto lleno de frescura e imaginación.
- **Arroces:** enfrentaos al desafío de lograr el arroz perfecto, seco o meloso, donde la presión y la coordinación marcan la diferencia.

**¿Listos para competir, aprender y ganar?
¡Que comiencen los juegos!**

TEAM BUILDING JAPONÉS

Japón: conocerás la mejor materia prima y las mejores técnicas japonesas : Makis, Gyozas, Nigiris en sus mejores versiones y más creativas.

En nuestros Team Building, el equipo cocina durante 1h/1 y media, en un ambiente dinámico y participativo. Después, disfrutamos juntos de lo preparado en formato cóctel, de pie y sin protocolos, para fomentar la interacción y la diversión.

Las elaboraciones, el concurso y vuestro menú

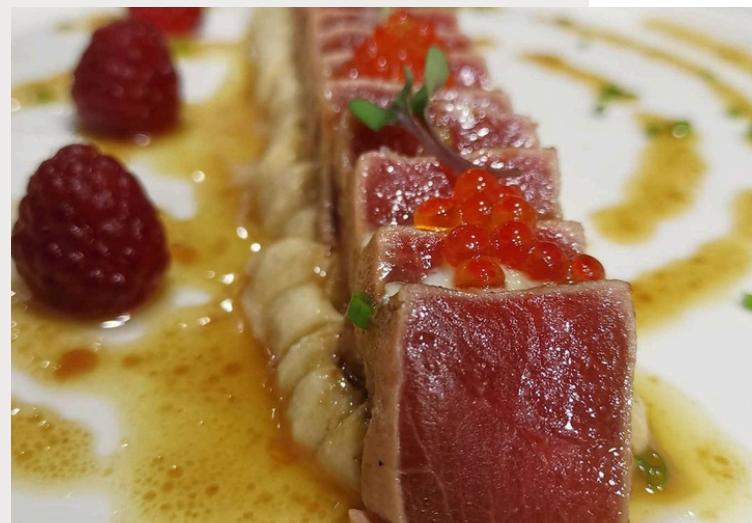
- Técnica de la cocción del arroz "Sushi"
- Maki-sushi
- Nigiri
- Gunkan
- Uramaki
- Futamaki
- Técnica de cocción de las Gyozas y presentaciones

Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad y las bebidas.

La bebida incluye: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Precio: 79,30€ + Material + Alquiler Espacio+ 10% I.V.A.





EL MUNDO DE LOS CEVICHES Y TARTARES.

Explora la fusión entre la cocina peruana y mediterránea, dominando técnicas que pondrán a prueba la imaginación y el trabajo en equipo.

En nuestros Team Building, el equipo cocina durante una hora hora y media, en un ambiente dinámico y participativo. Después, disfrutamos juntos de lo preparado en formato cóctel, de pie y sin protocolos, para fomentar la interacción y la diversión.

Las elaboraciones, el concurso y vuestro menú

- Técnica de la leche de tigre y sus variantes
- Tartar de atún, salmón y corvina, técnica y ejemplos de emplatado
- Tartar de ternera y presa ibérica de bellota, técnica y ejemplos de emplatado
- Ceviches y sus variantes
- Tataky y tiradito, técnica y ejemplos de emplatado

Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad y las bebidas.

La bebida incluye: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Precio: 79,30€ + Material + Alquiler Espacio+ 10% I.V.A.

EL MUNDO DE LOS ARROCES

Y nuestro tercer viaje, Descubre bajo presión cómo elaborar un arroz perfecto, tanto seco como meloso, en una experiencia que exige precisión, coordinación y espíritu competitivo.

En nuestros Team Building, el equipo cocina durante una hora y media, en un ambiente dinámico y participativo. Después, disfrutamos juntos de lo preparado en formato cóctel, de pie y sin protocolos, para fomentar la interacción y la diversión.

Las elaboraciones, el concurso y vuestro menú

- Técnica de la marca de los arroces
- Técnicas, medidas y trucos para conseguir el arroz perfecto
- Melosos
- Arroz seco

Los precios de cada menú incluyen espacio y chef privados, la actividad y las bebidas.

La bebida incluye: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Precio: 79,30€ + Material + Alquiler Espacio+ 10% I.V.A.



Condiciones Generales

Los Precios Incluyen

La bodega: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Un director de sala y su equipo.

Un Chef y su equipo.

Los Precios No Incluyen

Material, roturas incluidas.

Alquiler del espacio.

Barra libre y resopón.

Flores y decoración.

Otros proveedores (DJ, entretenimiento, etc.)

El 10 % de IVA.

Información Adicional

Duración del Cocktail: 2:00 H. Cualquier extensión del horario deberá ser coordinada previamente y cotizado aparte.

Todas las necesidades externas se cotizarán con el cliente (con previo aviso).

Para garantizar un servicio óptimo, el Chef Carlos Cases realizará una visita técnica al espacio para evaluar las necesidades del servicio.

En estos menús no está incluido el alquiler de material. En el caso de utilizar nuestro material tendría un coste de 34 € p/p, rupturas incluidas. Si quieren, les ofrecemos la posibilidad de contratar el material con empresas dedicadas al alquiler de material: Todo Hostelería.

Confirmaciones

La celebración quedará confirmada en el momento en que se haya abonado la paga y señal del 25% del total. El pago de la totalidad se realizará 72 horas antes de la celebración, mediante transferencia bancaria.

Cancelaciones

Hasta 15 días antes del evento, se devuelve hasta el 100% del prepago.

Hasta 10 días antes del evento, se retorna hasta el 75% del prepago.

Hasta 5 días antes del evento, se retorna hasta el 50% del prepago.

Con menos de 5 días antes del evento, no se retorna el prepago, que será facturado en concepto de gastos de cancelación, no pudiéndose utilizar en eventos futuros.

En caso de No show, total o parcial, el cliente asume las bajas de los comensales que no se presenten, pagando el 100% de los menús encargados.

Causa Mayor

Son causas mayores, los fenómenos atmosféricos impredecibles como los terremotos, los huracanes o las riadas. También lo son los motines, aunque se descartan las huelgas programadas. Las enfermedades, excepto aquellas que obliguen por ley al confinamiento, o restrinjan la movilidad, no son causas mayores. En todo caso, estas causas justificarían a las personas afectadas, no a las demás que puedan formar parte del grupo o reserva.

D E J A D E
I M A G I N A R L O Y
V A M O S
A C R E A R L O J U N T O S





Contacto

T. 649 934 479

info@elwakeevents.com

www.elwakeevents.com

Síguenos

[@elwakeevents](https://www.instagram.com/elwakeevents)

[@carloscaseschef](https://www.instagram.com/carloscaseschef)