

APRI ANCHE TU UNA SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE



composizione a parete

modulo chef singolo

modulo alunni doppio in linea

modulo alunni doppio in linea

modulo alunni doppio in linea

sale&pepe

Il mensile di cucina, elegante e di immagine, che porta il piacere in tavola grazie alla presentazione di proposte gastronomiche esclusive e raffinate.

Si caratterizza per la ricchezza dei contenuti e la modernità delle immagini, per la grande autorevolezza degli esperti, per l'attenzione alla cultura del cibo, del territorio, all'italian lifestyle, e all'arte del ricevere.

Sale&Pepe è un meraviglioso viaggio nel gusto alla continua ricerca dei veri piaceri della cucina.

Tutte le ricette, dalle più semplici alle più complesse, sono garantite in quanto create e provate in redazione.



La [Scuola di Cucina di Sale&Pepe](#), inaugurata a Milano il 20 maggio 2015, nasce dall'esperienza maturata dal magazine Sale&Pepe in 30 anni di attività editoriale e vuole essere il punto di riferimento per chi ama la tavola ed è alla ricerca di proposte gastronomiche sempre nuove ed autorevoli. L'offerta di corsi va da corsi per adulti, monotematici o a più lezioni, a corsi per stranieri, a corsi per teenager, a corsi per bambini o corsi a 4 mani (bambino + genitore).

IL PROGETTO: APRI LA SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE



I corsi di cucina sono oggi un business in forte crescita.

Non sono solo un modo per imparare i segreti dei grandi chef ma offrono anche l'opportunità di socializzare e divertirsi.



Le scuole di cucina non sono più solo location dove imparare l'arte del cucinare , ma sono sempre più luoghi utili per ampliare l'offerta di servizi proposti organizzando: eventi per aziende, showcooking, teambuilding , cene e feste di compleanno private.

- allestimento dello spazio
- sfruttamento del marchio
- piano didattico
- formazione degli chef
- piano di comunicazione

1° FORMAT: LA SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE ITINERANTE



- **Allestimento** 4 moduli facilmente movibili con struttura di rivestimenti singoli blocchi compresa
- **Piano didattico** trimestrale con un'offerta di corsi di cucina ideata dagli chef della scuola di Sale & pepe e inviata sotto forma di schede digitali con:
 - Titolo del corso
 - Ingredienti
 - Ricette
 - Preparazioni step by step

1° FORMAT: LA SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE ITINERANTE



1° FORMAT: LA SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE ITINERANTE

COOKING STATION

composizione completa / vista retro



2° FORMAT: LA SCUOLA DI CUCINA FISSA



- **Allestimento** a moduli facilmente personalizzabili e moltiplicabili. FORMAT BASE composto da:
 - Banco chef
 - 3 blocchi quadrati con postazioni doppie per partecipanti
 - Blocco arredo con 4 forni
 - Blocco arredo con frigo

- **Piano didattico** trimestrale ideato dagli chef della scuola di cucina di Sale & pepe e inviato sotto forma di schede digitali con:
 - Titolo del corso
 - Ingredienti
 - Ricette
 - Preparazioni step by step



2° FORMAT: LA SCUOLA DI CUCINA FISSA

ESEMPIO COMPOSIZIONE SCUOLA



2° FORMAT: LA SCUOLA DI CUCINA FISSA



La Scuola di Cucina di Sale&Pepe propone un'ampia scelta di corsi per tutti i gusti e tutte le età con un *piano didattico trimestrale* ideato dai nostri chef.

Ogni lezione prevede il coinvolgimento attivo di ogni partecipante, in gruppo o individuale a seconda della lezione. Le lezioni hanno una durata di 2 o 3 ore ed a ogni partecipante diamo tutto il necessario per cucinare, compreso un kit composto da grembiule, dispensa e quaderno per prendere appunti.

A fine lezione è prevista la degustazione dei piatti preparati abbinati ad ottimi vini italiani.

Categorie di corsi proposti:

- Per adulti
- Percorsi a più lezioni
- Per teenager
- Per coppia
- Per bambini*
- A 4 mani: Genitori e bambini*

* I **corsi per bambini** prevedono partecipanti con un'età indicativa dai 6 agli 11 anni. Per i genitori (nonni, zii, etc) che volessero lavorare con i loro bambini, ci sono **corsi speciali 'a 4 mani'**, che prevedono la partecipazione di 1 adulto e di 1 bimbo da 5 a 11 anni. Vere e proprie sale giochi del gusto che coinvolgono i piccoli chef e li incoraggiano a esprimere la loro creatività, stimolandone l'inventiva e la fantasia.

La Scuola di Cucina di Sale&Pepe è anche una location ottimale per lo sviluppo e l'organizzazione di eventi. Una location da affittare come semplice spazio eventi o un luogo per organizzare molte attività.

Le maggiori e più richieste:

- **Showcooking** : gli eventi con alla base showcooking attraggono un pubblico ampissimo di tutte le età. Attività di showcooking sono molto richieste dalle aziende che vogliono presentare:
 - Prodotti/ food facendoli assaggiare al pubblico tramite ricette create dagli chef
 - L'utilizzo di utensili da cucina o elettrodomestici vari.
- **Teambuilding** : i corsi di cucina sono sempre più spesso attività ricercate per eventi di teambuilding dalle aziende in quanto si possono mettere in pratica abilità manageriali: dal lavoro di team, alla leadership, al raggiungimento di un obiettivo in un tempo prestabilito.
- **Feste per privati e eventi per aziende**: la location della scuola di cucina può essere un posto ottimale per organizzare feste di compleanno per i bambini, che si divertono maneggiando il cibo con i nostri chef. La scuola di cucina è molto utilizzata anche per adii al nubilato e feste private per le aziende. Si può affittare la location semplicemente, o organizzare in toto l'attività per il cliente



- ❑ Canale dedicato sul sito www.scuoladicucina.it e pagina dedicata alla singola scuola di cucina
- ❑ Supporto nazionale con pagine tabellari su sale&pepe, cucina moderna, guida cucina, cucina no problem con inserimento nella campagna di ogni nuova apertura
- ❑ piano social geo localizzato con i social della scuola di cucina
- ❑ Comunicato stampa



	anno 1	anno 2	anno 3
FORMAT ITINERANTE	25.000	15.000	15.000
FORMAT FISSA	50.000	15.000	15.000

La proposta è stata costruita su un arco temporale di 3 anni, tacitamente rinnovabile da ambo le parti.

La proposta è comprensiva di quanto visto in precedenza:

- Allestimento dello spazio
- sfruttamento del marchio Focus Junior
- piano didattico
- formazione degli educatori
- Piano di comunicazione

* La licensee fee dall'anno2 comprende: licensing del brand, piano didattico e piano di comunicazione annuale.