

Akademia Team Building

Eventy kulinarne dla firm

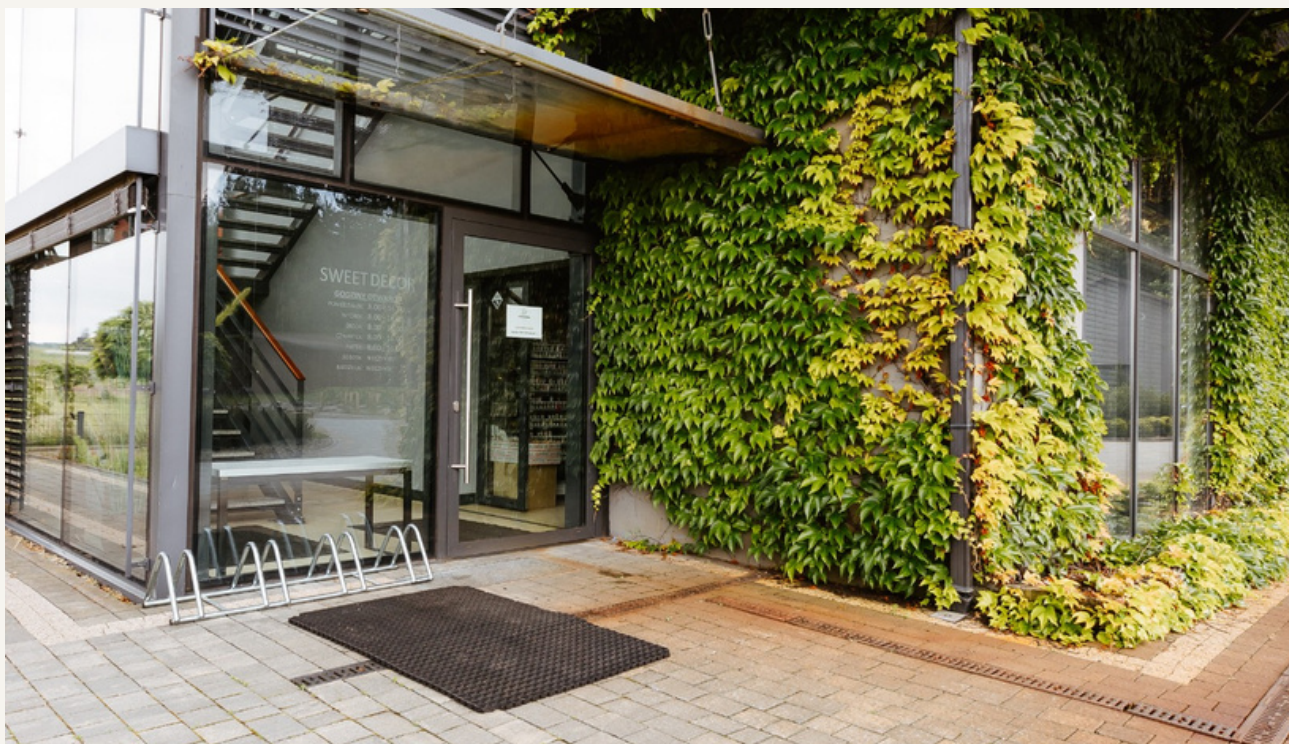
Katalog
2026/2027



AKADEMIA ★★★★★
KUCHARSKA
BY SWEET DECOR

EVENTY KULINARNE DLA FIRM

NASZA HISTORIA



OD PASJI DO MIEJSCA, KTÓRE ŁĄCZY LUDZI

Historia Akademii Kucharskiej zaczęła się od Sweet Decor — marki tworzonej od 1992 roku z miłości do smaku, rzemiosła i piękna kulinarnych detali. W 2013 roku powstało nowoczesne centrum szkoleniowe, które szybko stało się rozpoznawalnym miejscem rozwoju dla cukierników, kucharzy i pasjonatów.

Dziś jako Akademia Kucharska by Sweet Decor łączymy profesjonalną wiedzę, doświadczenie uznanych trenerów i energię wspólnego gotowania, tworząc wydarzenia, które angażują zespoły — od pierwszego krojenia po wspólny toast przy stole.

Wierzymy, że kuchnia ma wyjątkową moc: skraca dystans, uruchamia kreatywność i zamienia współpracę w prawdziwe doświadczenie.

DLACZEGO MY

- Ponad 30 lat doświadczenia w branży kulinarnej, cukierniczej,
- Nowoczesna przestrzeń eventowa z profesjonalnym zapleczem kuchennym dla 60 osób,
- możliwość zorganizowania imprezy na zewnątrz w ogrodzie,
- obszerny parking,
- Certyfikat ISO 9001:2015 — gwarancja najwyższych standardów,
- Zespół uznanych szefów kuchni i trenerów,
- Kompleksowa obsługa — od koncepcji po realizację,
- Elastyczne scenariusze dopasowane do celów Twojej firmy,
- Lokalizacja na Śląsku z doskonałym dojazdem,
- przyjazna, rodzinna atmosfera:)





Akademia Team Building

Scenariusze Wydarzeń

SCENARIUSZ 1

KULINARNY TEAM BUILDING CLASSIC

Cel wydarzenia:

Integracja zespołu poprzez wspólne gotowanie i budowanie relacji w nieformalnej atmosferze.

Dla jakich firm:

Korporacje, firmy IT, zespoły projektowe, działy HR — idealne na pierwsze spotkanie integracyjne.

Liczba uczestników: 15–40 osób

Czas trwania: 3–4 godziny

Przebieg

- Powitanie i podział na zespoły (15 min)
- Briefing kulinarny z szefem kuchni (15 min)
- Wspólne gotowanie 3-daniowego menu (90 min)
- Prezentacja dań i degustacja (45 min)
- Wspólny toast i podsumowanie (15 min)

Poziom integracji: ★★★★★

Poziom rywalizacji: ★★☆☆☆

Personalizacja: menu, dress code, branding

MASTER CHEF CHALLENGE

Cel wydarzenia

Rywalizacja kulinarna w stylu telewizyjnego show — emocje, adrenalina i zdrowa konkurencja między zespołami.

Dla jakich firm

Firmy sprzedażowe, zespoły handlowe, startupy, firmy z kulturą rywalizacji.

Liczba uczestników: 15–40 osób

Czas trwania: 3,5–5 godzin

Przebieg

- Powitanie i losowanie drużyn (15 min)
- Odkrycie tajnego składnika (10 min)
- Runda 1: Przystawka na czas (40 min)
- Runda 2: Danie główne — kreatywność (60 min)
- Runda 3: Deser — finał (40 min)
- Ocena jury i ogłoszenie wyników (30 min)
- Wspólna degustacja i nagrody (30 min)

Poziom integracji: ★★★★★☆

Poziom rywalizacji: ★★★★★★

Personalizacja: poziom trudności, nagrody, branding, prowadzący

SCENARIUSZ 3

PODRÓŻ KULINARNA DO KOŁA ŚWIATA

Cel wydarzenia

Poznanie kultur przez kuchnię — każdy zespół przygotowuje dania z innego kraju, ucząc się współpracy i otwartości.

Dla jakich firm

Firmy międzynarodowe, zespoły wielokulturowe, firmy z branży FMCG, agencje kreatywne.

Liczba uczestników: 15–40 osób

Czas trwania: 4–5 godzin

Przebieg

- Powitanie i losowanie krajów (15 min)
- Wprowadzenie kulturowe — historia kuchni (20 min)
- Gotowanie w strefach: Włochy, Japonia, Meksyk, Tajlandia, Francja (120 min)
- Prezentacja dań z opowieścią o kraju (30 min)
- Wspólna uczta narodów i głosowanie (45 min)

Warianty

- Wersja skrócona (3h) — 3 kraje
- Wersja rozszerzona (6h) — z warsztatem sommelierskim

Poziom integracji: ★★★★★

Poziom rywalizacji: ★★★★★☆☆

Personalizacja: wybór krajów, menu, dekoracje, muzyka

GOTOWANIE POD PRESJĄ CZASU

Cel wydarzenia

Testowanie umiejętności pracy pod presją, szybkiego podejmowania decyzji i efektywnej komunikacji w zespole.

Dla jakich firm

Firmy konsultingowe, zespoły zarządzające, działy operacyjne, firmy logistyczne.

Liczba uczestników: 15–40 osób

Czas trwania: 2,5–3,5 godziny

Przebieg

- Energetyczne powitanie i podział na zespoły (10 min)
- Odkrycie wyzwania — ograniczony czas i budżet (10 min)
- Runda 1: Planowanie menu w 5 minut (5 min)
- Runda 2: Zakupy na targu — negocjacje (15 min)
- Runda 3: Gotowanie — 45 minut na zegarze! (45 min)
- Prezentacja i ocena (20 min)
- Debriefing — co nauczyliśmy się o pracy zespołowej (20 min)

Warianty

- Express (2h) — jedna runda, jedno danie
- Extreme (4h) — trzy rundy z eliminacjami

Poziom integracji: ★★★★★☆

Poziom rywalizacji: ★★★★★★

Personalizacja: poziom trudności, ograniczenia, nagrody

SCENARIUSZ 5

KOLACJA Z SZEFEK KUCHNI

Cel wydarzenia

Elegancka integracja w kameralnej atmosferze - wspólne przygotowanie kolacji degustacyjnej pod okiem szefa kuchni.

Dla jakich firm

Zarządy, kadra menedżerska, klienci VIP, małe zespoły premium, firmy prawnicze i doradcze.

Liczba uczestników: 8-24 osoby

Czas trwania: 4-5 godzin

Przebieg

- Powitanie z aperitifem i amuse-bouche (20 min)
- Wprowadzenie szefa kuchni - filozofia menu (15 min)
- Wspólne gotowanie 5-daniowej kolacji (120 min)
- Serwis i degustacja przy wspólnym stole (60 min)
- Parowanie win z sommelierem (w trakcie kolacji)
- Certyfikaty i pamiątkowe zdjęcia (15 min)

Warianty

- Wersja premium z degustacją win (5h)
- Wersja express - 3 dania (3h)

Poziom integracji: ★★★★★

Poziom rywalizacji: ★☆☆☆☆

Personalizacja: menu, dobór win, dress code, muzyka na żywo

SCENARIUSZ 6

KULINARNY ESCAPE ROOM

Cel wydarzenia

Łączenie logicznego myślenia z gotowaniem - zespoły rozwiązują zagadki kulinarne, aby odkryć składniki i przepisy.

Dla jakich firm

Firmy technologiczne, zespoły kreatywne, agencje, firmy z branży gier i rozrywki.

Liczba uczestników: 15-40 osób

Czas trwania: 3-4 godziny

Przebieg

- Wprowadzenie fabularne - misja kulinarna (15 min)
- Etap 1: Rozwiązywanie zagadek smakowych (30 min)
- Etap 2: Odkrywanie składników przez zadania zespołowe (30 min)
- Etap 3: Gotowanie z odkrytych składników (60 min)
- Finał: Prezentacja dań i rozwiązanie fabuły (30 min)
- Wspólna degustacja i nagrody (30 min)

Warianty

- Wersja detektywistyczna - Kto zatrzał szefa kuchni?
- Wersja treasure hunt - składniki ukryte w przestrzeni

Poziom integracji: ★★★★★

Poziom rywalizacji: ★★★★★☆

Personalizacja: fabuła, poziom trudności, branding zagadek

SCENARIUSZ 7

GRILL & BBQ NA ŚWIEŻYM POWIETRZU

Cel wydarzenia

Integracja w plenerze przy ogniu i dymie - wspólne grillowanie buduje relacje w luźnej, letniej atmosferze.

Dla jakich firm

Firmy produkcyjne, zespoły magazynowe, działy logistyki, firmy budowlane, startupy, firmy IT.

Liczba uczestników: 30-100 osób

Czas trwania: 4-6 godzin

Przebieg

- Powitanie z lemoniadą i przekąskami (20 min)
- Podział na zespoły i briefing grillowy (15 min)
- Stacja 1: Marinowanie i przygotowanie mięs (30 min)
- Stacja 2: Grillowanie - techniki BBQ, smoker, plancha (90 min)
- Stacja 3: Sałatki, sosy i pieczywo na zakwasie (40 min)
- Wspólna biesiada przy długim stole (60 min)
- Konkurs na najlepszy burger / steak (30 min)

Warianty

- BBQ Classic (4h) - grillowanie + biesiada
- BBQ Premium (6h) - z warsztatem smokera i degustacją piw rzemieślniczych
- BBQ & Sport (5h) - z turniejami sportowymi na świeżym powietrzu

Poziom integracji: ★★★★★

Poziom rywalizacji: ★★★★★☆☆

Personalizacja: menu, muzyka, gry plenerowe, branding, piwa kraftowe

AKADEMIA KUCHARSKA

Akademia Team Buliding

PAKIETY INTEGRACYJNE

NASZE PAKIETY

PAKIET INTEGRACJA

Idealny na pierwsze spotkanie integracyjne zespołu.

Co zawiera:

- Wspólne gotowanie 3-daniowego menu
- Profesjonalny szef kuchni jako prowadzący
- Wszystkie składniki i narzędzia
- Fartuchy dla uczestników
- Degustacja przy wspólnym stole
- Woda, kawa, herbata
- Zdjęcia z wydarzenia

Czas trwania: 3 godziny

Liczba uczestników: 15-40 osób

Dla kogo:

Zespoły szukające lekkiej, przyjemnej integracji bez elementu rywalizacji. Idealne na pierwsze spotkanie nowego zespołu lub coroczną integrację.

NASZE PAKIETY

PAKIET INTEGRACJA PLUS

Rozbudowana wersja z elementami rywalizacji i dodatkowymi atrakcjami.

Wszystko z pakietu Integracja, plus:

- Rywalizacja zespołowa w formule Master Chef
- Profesjonalne jury i ocena dań
- Nagrody dla zwycięskiego zespołu
- Aperitif powitalny
- Rozbudowane menu (4 dania + deser)
- Personalizacja fartuchów z logo firmy
- Dyplomy dla uczestników
- Dedykowany fotograf (1h)

Czas trwania: 4-5 godzin

Liczba uczestników: 20-40 osób

Dla kogo:

Zespoły, które chcą połączyć integrację z zdrową rywalizacją. Świetne dla działów sprzedaży, marketingu i zespołów projektowych.

NASZE PAKIETY

PAKIET EVENT PREMIUM

Kompleksowe wydarzenie klasy premium z pełną personalizacją.

Wszystko z pakietu Integracja Plus, plus:

- Dedykowany event manager
- Pełna personalizacja scenariusza
- Branding przestrzeni logo firmy
- Open bar (wino, piwo, koktajle)
- Menu 5-daniowe z parowaniem win
- Sommelier prowadzący degustację
- Profesjonalny fotograf (cały event)
- DJ lub muzyka na żywo
- Materiały video po wydarzeniu
- Spersonalizowane upominki dla gości
- Dekoracje tematyczne

Czas trwania: 5-7 godzin

Liczba uczestników: 20-40 osób

Dla kogo:

Zarządy, eventy dla klientów VIP, jubileusze firmowe, spotkania z partnerami biznesowymi, agencje eventowe.

GASTRONOMIA

- Open bar - wino, piwo, koktajle autorskie
- Stacja serów i wędlin z sommelierem
- Food truck z burgerami lub pizzą
- Stacja lodów rzemieślniczych
- Degustacja win z sommelierem
- Stacja kawy speciality z baristą
- Candy bar i stacja deserów
- Catering bankietowy po wydarzeniu

ROZRYWKA

- DJ i oprawa muzyczna
- Muzyka na żywo (zespół, skrzypce, sax)
- Fotobudka z rekwizytami
- Pokaz barmański (flair bartending)
- Stand-up comedian
- Quiz kulinarny z nagrodami
- Karaoke kulinarne
- Pokaz kuchni molekularnej

ATRAKCJE DODATKOWE

PERSONALIZACJA I OPRAWA WYDARZENIA



PERSONALIZACJA

- Fartuchy z logo firmy
- Branding przestrzeni - roll-upy, banery, naklejki
- Spersonalizowane menu z logo
- Certyfikaty i dyplomy z brandingiem
- Upominki dla uczestników (np. książki kucharskie)

OPRAWA WYDARZENIA

- Profesjonalny fotograf (reportaż)
- Videograf i film podsumowujący
- Dekoracje tematyczne (np. włoska trattoria, azjatycki targ)
- Oświetlenie eventowe
- Prowadzący / konferansjer
- Transport dla uczestników
- Parking VIP

PORÓWNANIE PAKIETÓW

	INTEGRACJA	PLUS	PREMIUM
Czas trwania	3h	4-5h	5-7h
Uczestnicy	15-40	20-40	20-40
Szef kuchni	✓	✓	✓
Składniki	✓	✓	✓
Degustacja	✓	✓	✓
Rywalizacja	—	✓	✓
Aperitif	—	✓	✓
Fotograf	—	1h	cały
Branding	—	fartuchy	pełny
Event manager	—	—	✓
Open bar	—	—	✓
Sommelier	—	—	✓
DJ / muzyka	—	—	✓
Video	—	—	✓
Upominki	—	—	✓
Personalizacja	menu	menu+	pełna

Każdy pakiet można rozbudować o atrakcje dodatkowe.
Ceny ustalane indywidualnie - skontaktuj się z nami.

GALERIA

Nasze wydarzenia w obiektywie



NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

FAQ

Ile osób może wziąć udział w wydarzeniu?

Od 20 do 40 osób, w zależności od wybranego scenariusza i pakietu.

Ile wcześniej trzeba zarezerwować termin?

Rekomendujemy minimum 1-2 miesiące.

Czy uczestnicy muszą umieć gotować?

Absolutnie nie! Nasze wydarzenia są zaprojektowane dla osób na każdym poziomie.

Czy można dostosować menu do diet?

Tak — uwzględniamy diety wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe i inne.

Czy można połączyć event z częścią konferencyjną?

Tak, dysponujemy wydzieloną strefą konferencyjną na 40 osób.

Jak wygląda kwestia parkingu?

Bezpłatny parking na 40 miejsc. Dla większych grup organizujemy dodatkowe miejsca.

Czy wystawiacie faktury VAT?

Tak, wystawiamy faktury VAT. Możliwość płatności przelewem.

Czy można zorganizować event na zewnątrz?

Tak! Posiadamy przestrzeń outdoorową z grillem i strefą relaksu.

Co jeśli muszę odwołać rezerwację?

Bezpłatne odwołanie do 14 dni przed eventem.

EVENTY KULINARNE DLA FIRM

JAK STWORZYMYSY WYDARZENIE DLA TWOJEJ FIRMY?

Prosty proces w 6 krokach:

1. ROZMOWA Z DORADCĄ

Skontaktuj się z nami telefonicznie lub mailowo. Opowiedz o swoim zespole i oczekiwaniach.

2. POZNANIE ZESPOŁU I CELU WYDARZENIA

Nasz event manager pozna specyfikę Twojej firmy, liczbę uczestników i cel integracji.

3. DOBÓR SCENARIUSZA

Na podstawie rozmowy zaproponujemy idealny scenariusz i pakiet dopasowany do Waszych potrzeb.

4. PERSONALIZACJA MENU I ATRAKCJI

Dostosujemy menu, atrakcje dodatkowe, branding i każdy detal wydarzenia.

5. REALIZACJA WYDARZENIA

W dniu eventu zajmujemy się wszystkim — Ty i Twój zespół skupiacie się na dobrej zabawie.

6. PODSUMOWANIE I MATERIAŁY PO EVENCIE

Po wydarzeniu otrzymasz zdjęcia, video i podsumowanie — gotowe do udostępnienia w firmie.

EVENTY KULINARNE DLA FIRM

ZAPLANUJ WYDARZENIE DLA SWOJEGO ZESPOŁU

Wypełnij krótki formularz, a nasz doradca skontaktuje się z Tobą w ciągu 24 godzin.

Imię i nazwisko: _____

Firma: _____

Stanowisko: _____

Telefon: _____

E-mail: _____

Liczba uczestników: _____

Preferowany termin: _____

Interesujący pakiet:

☐ Integracja ☐ Integracja Plus ☐ Event Premium

Dodatkowe uwagi:

Wyślij na: biuro@akademiakucharska.pl

lub zadzwoń: 507 845 601



AKADEMIA ★★★★★
KUCHARSKA
BY SWEET DECOR

ZAREZERWUJ TERMIN

Akademia Kucharska by Sweet Decor
ul. Knosały 227, 41-922 Radzionków

Eventy firmowe i team building:
Anna Wojanowska
T: 507 845 601
Email: biuro@akademiakucharska.pl

www.akademiakucharska.pl
facebook.com/akademiakucharska
instagram.com/akademia_kucharska

Godziny kontaktu:
Poniedziałek – Piątek: 8:00 – 17:00

Odpowiadamy na zapytania w ciągu 24h.
Zapraszamy również na wizytę w naszej przestrzeni!