TEAM BUILDING WORKSHOP

con

fomo

info@fomoevents.es

684 722 197

fomo.events.and.fun

www.fomoevents.es

¿Quiénes somos?

¡Bienvenido a Fomo! En Fomo sabemos que la vida es demasiado corta como para perdernos los buenos momentos. Aquí no hablamos de coctelería como si fuera alta filosofía (aunque, seamos sinceros, hay algo casi espiritual en un buen mojito).

Damos servicio a todo tipo de eventos, bodas, cenas, etc, adaptándonos al estilo de cada ocasión y cuidando cada detalle.

Ofrecemos talleres dinámicos e interactivos, ideales como actividad de team building, donde los participantes aprenden, crean y disfrutan mientras elaboran sus propios cócteles.



Hola! Soy Salva,

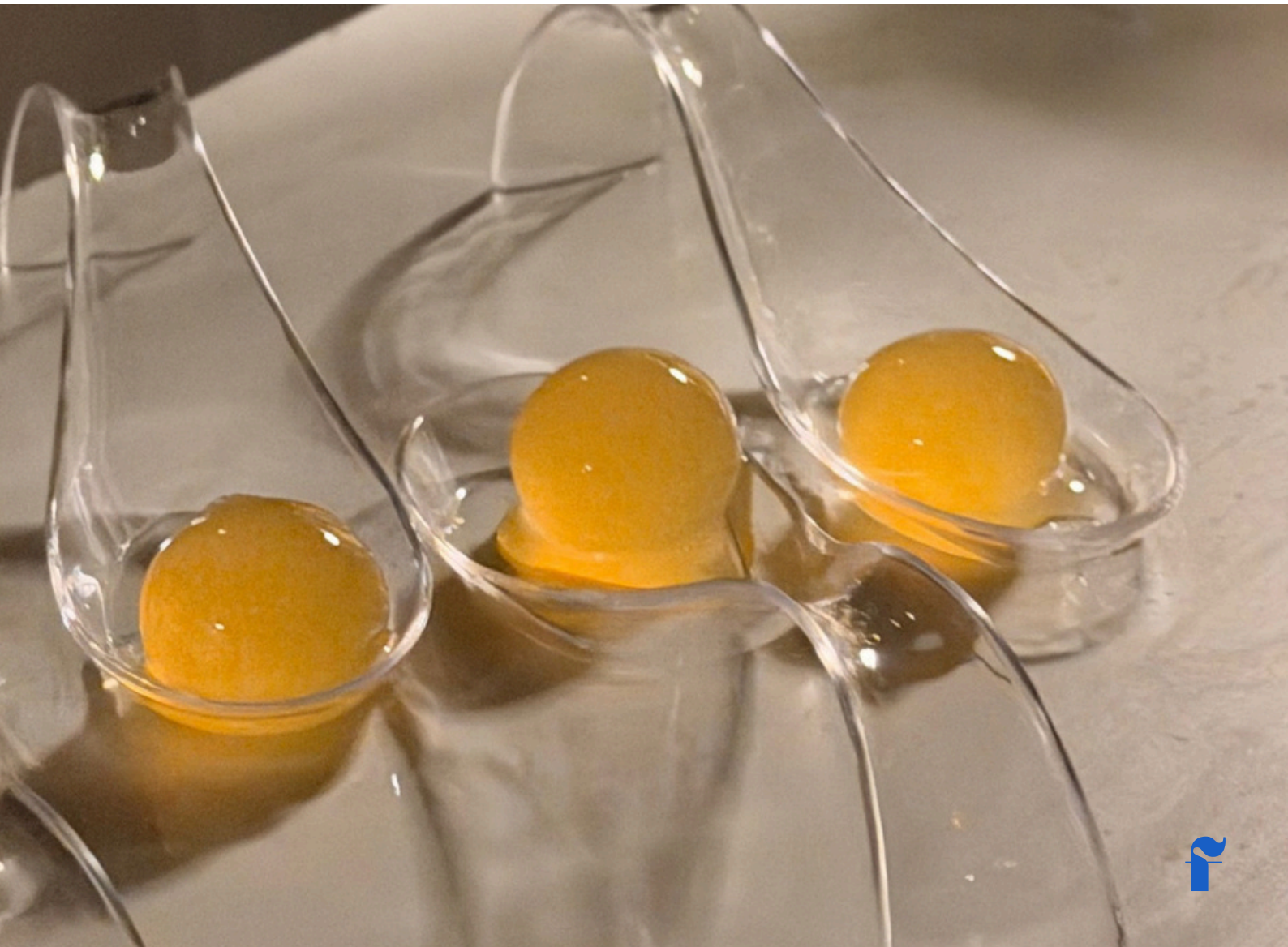
bartender en Fomo Events & Fun y me cuelo en tu oficina o donde haga falta para que pases un buen rato, aprendas técnicas, curiosidades del mundo de la coctelería y recetas en un taller hecho para que tú y tus compañeros disfrutéis.

Me encargo de todo: materiales, cristalería, ingredientes y utensilios profesionales para que tú y tu equipo hagáis juntos algo distinto, desconectéis, y ¿por qué no?... aprovechar para pedir un aumento.



Para empezar...

Para comenzar el taller con buen pie, empezaremos con una muestra de coctelería molecular como bienvenida.



¿En qué consiste?

Nuestros talleres tienen una **duración de 1,5h** y están pensado para grupos de entre **5 y 30 participantes**.

En este tiempo, cada participante tendrá las herramientas e ingredientes para **realizar 3 cocteles**, aprendiendo técnicas y curiosidades del mundo de la coctelería de una forma dinámica y divertida.



FAQS

¿Es posible hacer los cocteles sin alcohol?

Si, si algún participante no puede/quiere consumir alcohol adaptamos la receta para que pueda disfrutar de igual manera.

¿Se puede realizar el taller en nuestras oficinas o necesitáis un espacio específico?

Podemos realizar el taller en las instalaciones de la empresa o bien podemos buscar un espacio adecuado.

¿Es necesario tener experiencia?

No, estos talleres están diseñados para todo tipo de publico.

FAQS

¿Cómo debe ser el espacio?

Debemos tener una mesa en la todos los participantes puedan tener espacio para trabajar su coctel (con o sin sillas) y una mesa de apoyo para el bartender.

¿Se pueden elegir los cócteles que se prepararán?

Si, podemos adaptarnos a vuestros gustos.

¿Incluye parte teórica o es totalmente práctico?

Principalmente es un taller práctico en el que toda la teoría se desarrolla a la vez que la práctica, de forma que se haga más dinámico.


fomo
EVENTS & FUN
WWW.FOMOEVENTS.ES