Team Building gastronômico

Mia Pasta & Sugo

“Uma experiência de conexão e fortalecimento de equipes através da gastronomia italiana”















Quem somos

Fundada em 2018, em Campinas, pela Chef Fernanda Dornelas, a **MIA** nasce do propósito de levar o sabor autêntico da culinária italiana aliado à qualidade, técnica e cuidado em cada detalhe.

Na MIA, acreditamos que grandes **conexões** acontecem à mesa.
Nossos encontros de Team Building foram criados para proporcionar experiências genuínas, onde **equipes se aproximam**, **colaboram** e **constroem memórias** por meio da gastronomia italiana.
Mais do que um evento, é uma **vivência** que une **aprendizado**, convivência e **prazer**, em um ambiente **acolhedor** e **cuidadosamente pensado** para receber pessoas.

Nosso espaço é a extensão dessa filosofia: um lugar onde a gastronomia se torna ferramenta de conexão, ideal para **eventos corporativos**, **encontros especiais** e **experiências** que fortalecem relações.

QUEM MINISTRA ?

FERNANDA DORNELAS

Formada em gastronomia em **Roma**, onde residiu por 8 anos, Fernanda se especializou em **gastronomia italiana**. À frente dos cursos , Fernanda conduz cada encontro junto com sua equipe, **compartilhando conhecimento**, **cuidado** e a **essência** da gastronomia italiana.



CHEF DE COZINHA & CEO DA MIA

FERNADA DORNELAS

Os desafios das equipes no ambiente corporativo atual



Falta de conexão genuína entre membros do time

Baixo engajamento e senso de pertencimento

Comunicação fragmentada entre áreas

Poucos momentos de interação fora do ambiente formal

Equipes fortes não se constroem apenas com processos, mas com experiências compartilhadas.



Por que gastronomia para Team Building?

A gastronomia é uma ferramenta poderosa de **conexão** entre pessoas. Mais do que cozinhar, ela cria um ambiente propício à **colaboração**, **trabalho em equipe**, **diálogo** e à construção de **vínculos** reais. Ao dividir tarefas e compartilhar a mesa, os participantes se aproximam de forma natural e **fortalecem relações.**

As conversas fluem, as **experiências são compartilhadas** e o momento dá espaço ao **encontro**, à **convivência** e à **presença**.

COMO FUNCIONA A EXPERIÊNCIA

M | A

Introdução e divisão das equipes

A experiência inicia com uma breve introdução da dinâmica, seguida pela divisão dos participantes em equipes, promovendo engajamento, interação e colaboração desde o primeiro momento.

Aula prática e preparo colaborativo

Os participantes atuam ativamente no preparo das receitas, estimulados a comunicação, cooperação e trabalho em equipe de forma natural.

Momento coletivo e integração

A experiência se conclui com um jantar/almoço coletivo, um momento de convivência e celebração que fortalece conexões e consolida a integração entre os participantes.

O QUE ESTÁ INCLUSO

MIA

Aula prática e imersiva

Conduzida pela Chef Fernanda Dornelas e equipe da Mia, com acompanhamento completo durante toda a execução das receitas.

Degustação de vinho

A experiência inclui degustação de vinhos selecionados, com harmonização específica para cada etapa do menu:
A harmonização é cuidadosamente planejada para valorizar os sabores e proporcionar uma experiência gastronômica completa.

Entrada, prato principal e sobremesa

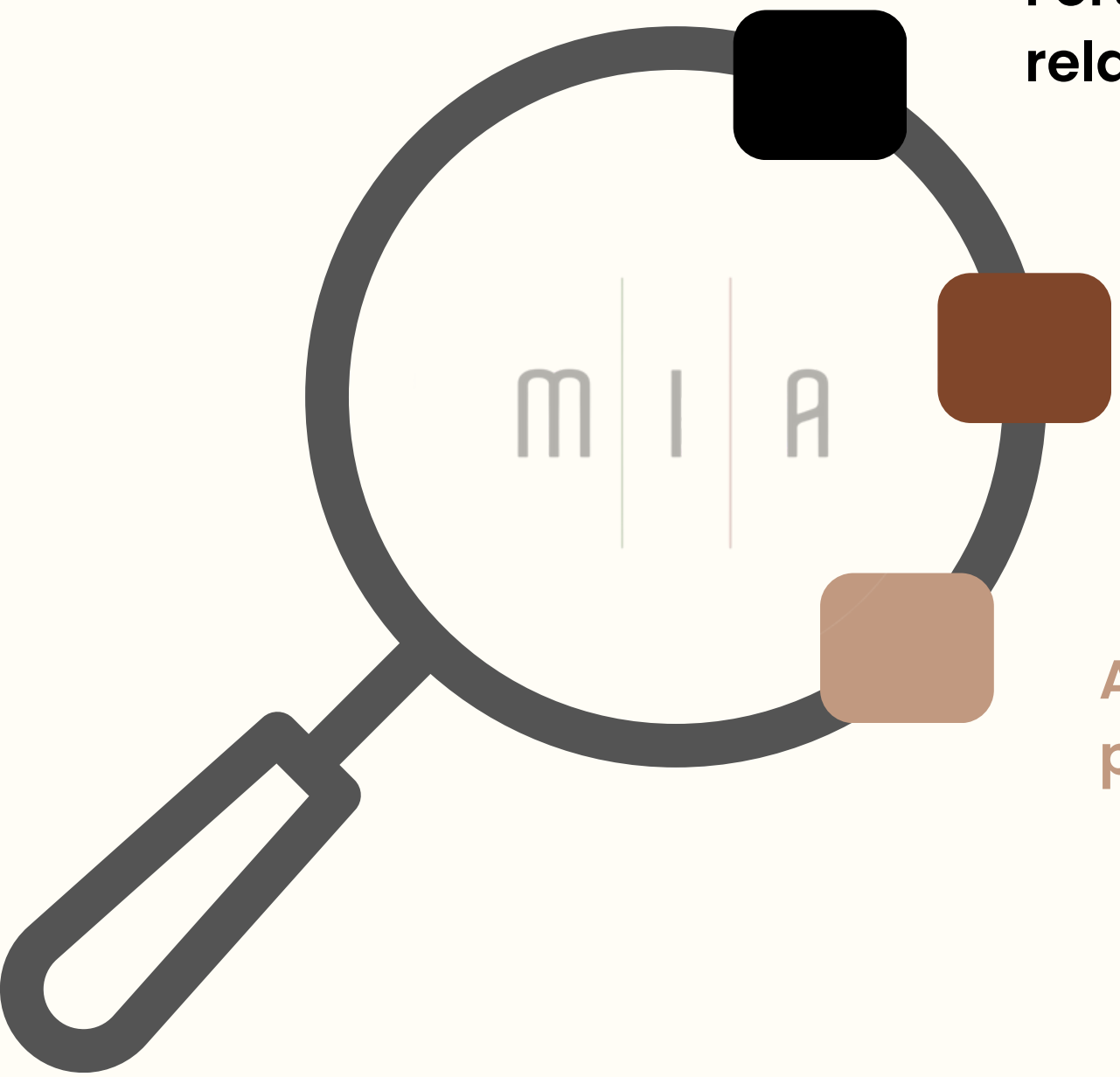
Certificado de participação

Todos os insumos gastronômicos

Organização e execução do evento



RESULTADOS GERADOS



Fortalecimento das relações interpessoais

Melhoria da comunicação

Aumento do senso de pertencimento

INFORMAÇÕES GERAIS

Duração

4:00 horas de duração

*Caso haja interesse em estender o período da experiência:
Hora adicional: R$ 450 por hora adicional.

Localização

Mia Cucina - Espaço de produção e realização de eventos.
Av. Dr Moraes sales, 3103. Nova Campinas.

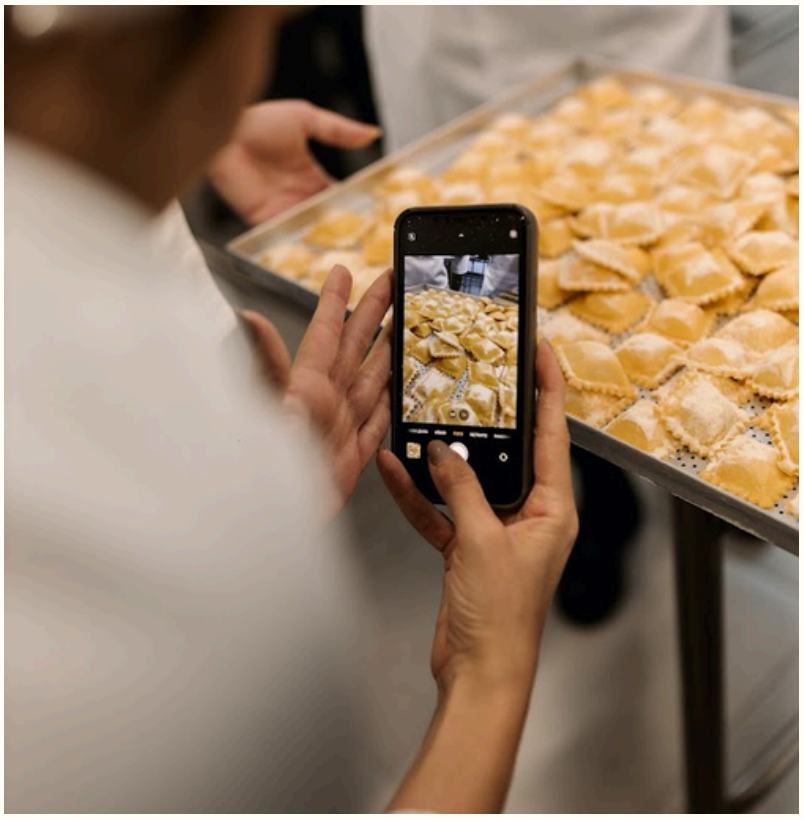
Personalização

A experiência é adaptável ao perfil e aos objetivos da empresa, garantindo uma vivência exclusiva e alinhada às necessidades de cada equipe.



UM POUCO DA EXPERIÊNCIA













Team building
com a Mia



aprender,
compartilhar e criar
memórias