



**Paella  
Barcelona**  
.com  
**COOKING  
WORKSHOPS**

**Signature Paella  
Workshop  
for Team Building**



# Tabla de Contenidos

[¿Buscas una experiencia inolvidable para tu equipo?](#)

[¿Por qué la paella?](#)

[¿Por qué nuestro taller de paella?](#)

[Nuestros Clientes](#)

[Nuestros Espacios](#)

[Qué hará tu equipo y qué incluye](#)

[Desafío del Mercado de la Boquería](#)

[Taller de Paella](#)

[Vive la experiencia en directo: video](#)

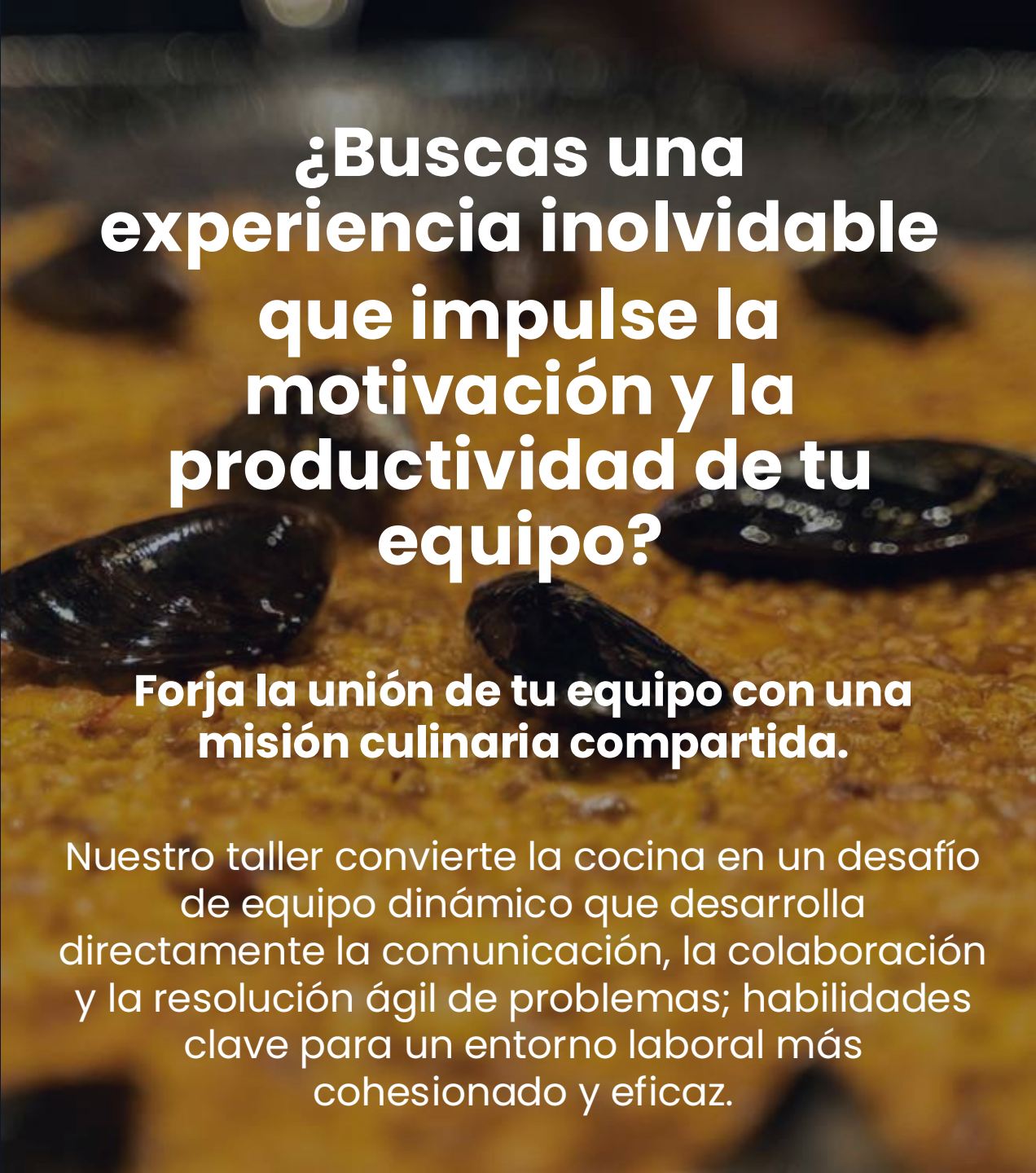
[Necesidades dietéticas y flexibilidad](#)

[Nuestros Ingredientes](#)

[Equipos](#)

[Condiciones y Precios](#)

[Contáctanos](#)



**¿Buscas una  
experiencia inolvidable  
que impulse la  
motivación y la  
productividad de tu  
equipo?**

**Forja la unión de tu equipo con una  
misión culinaria compartida.**

Nuestro taller convierte la cocina en un desafío de equipo dinámico que desarrolla directamente la comunicación, la colaboración y la resolución ágil de problemas; habilidades clave para un entorno laboral más cohesionado y eficaz.



# Por qué la paella es el plato perfecto para el team building culinario

- **Un equipo, un objetivo** – Colaboración unida a través de más de 10 pasos compartidos con roles definidos.
- **La "mesa redonda" definitiva** – La paella circular elimina jerarquías y concentra a todo el equipo.
- **Un logro culturalmente poderoso** – Genera un sentimiento de orgullo compartido y un recuerdo duradero que fortalece los lazos del equipo.
- **Inclusivo y escalable para todos** – Se adapta a cualquier dieta y tamaño de grupo (de 8 a más de 100 personas), ajustándose a cualquier agenda corporativa.



# Por qué elegir nuestro taller de paella para team building

- **Una experiencia realmente memorable y divertida**
- **Chefs-facilitadores expertos**
- **100% práctico y colaborativo**
- **Espacios impresionantes y profesionales**
- **Ingredientes premium y frescos**
- **Totalmente inclusivo para todas las dietas**
- **Calificado consistentemente con 5 estrellas**
- **Con la confianza de marcas destacada**

# Nuestros Clientes

“El taller **superó nuestras expectativas**.  
El formato aseguró **una participación plena** de una manera divertida y fluida.  
Una experiencia sumamente atractiva  
que **recomendamos sin duda**.”

— *Jamie Gordon, Gerente Comercial en Shell International*



# Nuestros Espacios

Seleccionamos el lugar ideal para tu taller en función del tamaño de tu grupo, para garantizar el ambiente y la funcionalidad perfectos.

Descubre nuestro espacio principal: Notariat



# Qué hará tu equipo y qué incluye

## Desafío y Experiencia:

- Desafío del mercado de la Boquería
- Taller y concurso de paella
- Taller y concurso de sangría
- Nominación de premios: Estatuillas Óscar

## Banquete y Celebración:

- Cata de Cava
- Aperitivos tradicionales españoles
- Comida de paella (¡la que cocinasteis!)
- Postre casero
- **Barra libre:** Vino, Cava, Sangría, Refrescos (de consumo ilimitado)

**Bonus:** Cada participante recibirá un Certificado Personalizado del Curso de Cocina de Paella.

# Desafío del Mercado de la Boquería

Cada equipo recibe una **lista de la compra** y un **presupuesto**.

**Su misión:** Colaborar para encontrar los ingredientes más frescos.





# Taller de Paella

Cada equipo cocina su propia paella bajo la guía experta de nuestros chefs profesionales.

# El Gran Finale:

Presentar. Evaluar. Celebrar la destreza.





**Vive la Experiencia en Directo**

[Ver vídeo](#)

# Necesidades Dietéticas y Flexibilidad

- Nos adaptamos con maestría a cualquier necesidad dietética. Cuéntanos tus restricciones después de reservar, y personalizaremos las recetas y los equipos.

- **Cocinamos diferentes paellas simultáneamente:**

- ✓ De marisco
- ✓ De carne
- ✓ Arroz negro
- ✓ Vegana.

# Nuestros Ingredientes

Trabajamos exclusivamente con ingredientes locales de alta calidad para que disfrutes de los sabores auténticos y vibrantes de la cocina española, arraigados en la tradición.



# Equipos

Ajustamos la estructura de los equipos según tus objetivos. Los participantes se dividen en **pequeños grupos colaborativos**. Cada equipo elige a un capitán y crea su propia identidad.

Para obtener resultados óptimos, puedes optar por **diseñar los equipos en base a tus objetivos estratégicos**—ya sea integrar diferentes departamentos, unir equipos de proyecto o fomentar nuevas conexiones internas. Alternativamente, nosotros podemos facilitar la mezcla para garantizar una experiencia dinámica y atractiva para todos.

**Garantizamos una experiencia 100% interactiva y participativa.** Cada miembro obtiene un **rol práctico** en el proceso de cocina a través de nuestro divertido **sistema de asignación de tareas por sorteo**, lo que asegura la participación total de una manera dinámica y lúdica.

# Condiciones y Precios

- **Duración:** 3.5 horas
- **Idioma:** Inglés o Español
- **Tarifas:** Personalizadas según el tamaño de tu grupo.

Solicita tu presupuesto:

**Email:** [hello@PaellaBarcelona.com](mailto:hello@PaellaBarcelona.com)

**WhatsApp:** [+34 633 795 660](https://wa.me/34633795660)

Nuestros honorarios para talleres educativos corporativos **están exentos de IVA.**

Todos nuestros Talleres de Cocina son  **cursos 100% prácticos**  donde aplicamos el método de **"Aprender Haciendo"**. El servicio completo que ofrecemos a nuestros clientes es **exclusivamente de formación culinaria** para los participantes, y **no es de naturaleza recreativa.**

# Contáctanos



**Paella Barcelona**  
COOKING SCHOOL



**+34 633 795 660**

[hello@PaellaBarcelona.com](mailto:hello@PaellaBarcelona.com)

[PaellaBarcelona.com](http://PaellaBarcelona.com)

## **Barcelona Locations:**

**Carrer del Notariat, 8** – Main Space (HQ)  
**Carrer de les Carretes, 12** – Second Space