

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUIÑA



## COOK&CRAFT CAMPUS URBÀ AL POBLE ESPANYOL

### COOK&CRAFT CAMPUS URBÀ (28 JUNY-2 JULIOL)



**Preu: 375.00€**

**Horari:: 10:00-17h**

**Data del curs:: 28/06/2021**

**Impartit per:** Equipo Cookiteca y Esther Bosch

**Lloc:** Cookiteca Poble Espanyol

## COOK&CRAFT CAMPUS URBANO 2021

### CAMPUS URBANO DE COCINA, ARTE Y ARTESANÍA!

Actividad semanal, de 10 a 17h, en el Poble Espanyol

Niños de 6 a 14 años

#### Con la colaboración de:

Image not readable or empty

logo poble cat.[1].jpg

#### Descripción:

**Cada día: taller de repostería, taller de cocina y 2 sesiones de arte y artesanía**

Image not readable or empty

Edificis poble CookCraft.png

**Todas las actividades se realizan en el recinto cerrado y COVID-FREE del Poble Espanyol**

CookCraft local

Image not readable or empty  
/source/CookCraft%20local.png

**Gran aula de cocina super equipada. El aforo del casal se limitará a 20 niños**

CookCraft cuina

Image not readable or empty  
/source/CookCraft%20cuina.png

**Cada día 4/5 recetas fáciles y equilibradas para desayunar y comer.**

Cookcraft Artesania

Image not readable or empty  
/source/Cookcraft Artesania.png

**Actividades con los artesanos del Poble Espanyol, visitando sus talleres y aprendiendo diferentes técnicas**

CookCraft Art modern

Image not readable or empty  
/source/CookCraft%20Art%20modern.png

**Además visitas y actividades en los espacios exteriores del Poble Espanyol**

**PROGRAMA SEMANAL**

111 Programa cookcraft

Image not readable or empty  
/source/111 Programa cookcraft.jpg

**Precio: 375€/niño/semana**

### **FECHAS/TURNOS**

**Del 28 de junio al 2 de julio**

**Consultar opciones para niños con intolerancias.**

**Cookiteca Poble Espanyol Av. Francesc Ferrer i Guàrdia 13**

**Tf 93 205 93 73    [info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)    [www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)**

Image not readable or empty  
/source/CUINERS.jpg

\* Si te interesa un casal de medio día, de 10 a 14h, tenemos el [casal sólo de cocina](#)

## **NUEVAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE**

En Cookiteca hemos cuidado siempre las medidas de seguridad e higiene, pero en el contexto actual, hemos reforzado las mismas:

### **Condiciones generales:**

-Aforo reducido y nueva organización de las aulas para poder respetar las distancias

**MAX: Sarrià: 8 niños, Passeig de Gràcia 14 niños, Poble Espanyol 20 niños**

-Sólo se puede hacer semanas completas para poder controlar mejor

-Los padres y acompañantes no podrán entrar en la cocina

### **Cocina:**

-Nuevas recetas, siempre cocinadas, no crudos

-Control de cocciones y reparto de raciones por parte de chef. No se compartirán bandejas no otros útiles de cocina.

-Opción de llevarse las raciones con tupperes propios de cada niño y hacer la degustación en casa.

-Chefs con equipos de protección y con título de Manipulador de Alimentos, además de titulación de cocina

### **Para los niños:**

-Control de temperatura al llegar

-Normativa: lavado de manos, gel hidroalcohólico, uso de mascarillas y guantes cuando sea necesario, control del vestuario y calzado

### **Limpieza:**

-Desinfección del aula antes y después de cada taller

-Material de cocina y degustación desinfectado con lavavajillas industrial o de un solo uso en algunos casos.

-Desinfección 3 veces el día de aseos

Además de estas medidas estamos pendientes de todas las recomendaciones que se nos hagan a nivel oficial.



**Cookiteca Valencia 223:** Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

**Cookiteca Sarrià:** Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa...:** Qualsevol ubicació

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

Correu electrònic:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)