

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

MASTER KIDS, CUINA PER A NENS

MASTER KIDS CursComplet Escolar 2021-2022 Sarrià



Preu: 850.00€

Horari:: 17:30-19:30h

Data del curs:: 22/09/2021

Impartit per: Equipo interno

Lloc: Cookiteca Sarrià

Un extraescolar molt original!

Curs de cuina per a nens amb l'objectiu de desenvolupar la seva creativitat, els seus bons hàbits alimentaris i la seva capacitat de treballar en equip.

No importa el coneixement previ que tinguin de la cuina, a Màster Kids aprendran tot el necessari gràcies a la divertida dinàmica de cada taller.

Activitat adreçada a nens **d'entre 6 i 12 anys (per altres edats consultar)**

FUNCIONAMENT

Curs anual de cuina format per tres programes trimestrals.

Opcions:

- Curso complet (3 trimestres: 4T 2021, 1T 2022, 2T 2022)
- Trimestres independents
- Tallers solts

Els tallers es componen de:

- 10 minuts de teoria
- Elaboració de receptes

Al final de cada trimestre **una sessió d'avaluació en format concurs!**

Tallers 4 trimestre 2021:

1.ESPECIAL MASSES

Panets (massa artesana), Pizza 4 estacions, Quiche lorraine

2. ARROSSOS

Paella mixta, Risotto verd

3.OUS

Truita de patata i ceba caramel·litzada, Ous estrellats, Ou poché

4. PASTA FRESCA

Pasta fresca, Salsa de tamàquet, Lasagna tradicional

5. CARNS i AUS

Mandonguilles amb salsa, Pollastre el curry amb patates gratinades

6. PEIXOS

Nuggets de lluç, Salmó a la papillotte

7. VISCA MÈXIC!

Tacos de de pollastre, Guacamole amb autèntics nachos

8. MENÚ JAPONÈS

Makis amb verduretes i salmó, makis invertits, Wok de pollastre i verdures

9. APERITIUS PER SORPRENDRE

Chupa xucla de formatge crocant, Patates braves, Bastons de parmesà i olives negres, Minibikinis

10 SESSIÓ EXTRA: Evaluació trimestral

(Només nens amb un mínim de 6 sessions)

Els professors avaluaràn l'execució d'una recepta en directe.

Programa 1T 2022

- 1.PA Y MASSES II
- 2.ARROSSOS II
- 3.MENÚ ITALIÀ
- 4.CARNS I AUS II
- 5.PEIX II
- 6.RECEPTES DE L'AVIA
- 7.FESTIVAL D'AMANIDES
- 8.CUINA JAPONESA II
- 9.MENÚ DE PASQUA
- 10.SESIÓ EXTRA: SESSIÓ D'AVALUACIÓ TRIMESTRAL

Programa 2T 2022

- 1.CROQUETES CREATIVES
- 2.ARROSSOS III
- 3.OUS II
- 4.ESPECIAL CANELONS
- 5.FILET WELLINGTON
- 6.PEIXOS III
- 7.ESPECIAL SUSHI
- 8.¡VIVA MÈXIC! II
9. APERITIUS D'ESTIU
- 10.SESIÓ EXTRA: CONCURS FINAL MASTER KIDS COOKITECA

Horaris: Dissabtes 17:30h a 19:30h



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
Correu electrònic:
info@cookiteca.com