

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



COOK&CRAFT CAMPUS URBANO EN POBLE ESPANYOL

COOK&CRAFT CAMPUS URBANO (28 JUNIO-2 JULIO)



Precio: 375.00€

Horario: 10:00-17h

Fecha del curso: 28/06/2021

Impartido por: Equipo Cookiteca y Esther Bosch

Lugar: 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 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 ni otros útiles de cocina.

-Opción de llevarse las raciones con tupperware 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 Passeig de Gràcia: Passeig de Gràcia 26, al costat de El Nacional - Tlf. +34932059373

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

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

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com