cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

COOK&DANCE CAMPUS URBANO 2021

COOK&DANCE CAMPUS URBANO (12-16 JULIO)



Precio: 399.00€

Horario: 10:00-17h

Fecha del curso: 12/07/2021

Impartido por: Equipo Cookiteca y Esther Bosch

Lugar: Cookiteca Poble Espanyol

COOK&DANCE CAMPUS URBANO 2021

EL PRIMER CAMPUS URBANO DE COCINA Y DANZA!

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

Niños de 8 a 12 años

Con la colaboración de:

Image not readable or empty
EB_genrico.jpg
EB_genrico

Descripción:

Cada día: taller de repostería, taller de cocina y 2 sesiones de danza y canto con la Escuela de Danza Esther Bosch

Image not readable or empty
Edificis poble CookCraft

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 dia 4/5 recetas fàciles y equilibradas para desayunar y comer. Y un concurso de cocina sorpresa!

banner esther bosch

Image not readable or empty
/source/banner%20esther%20bosch.png

Y cada día en una gran sala 2 sesiones de danza, coreografía y canto para hacer una representación el último día!

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

Programa cookdance

Image not readable or empty
/source/Programa%20cookdance.jpg

Precio: 399€/niño/semana

Hora adicional: 8€/dia

***** Consulta opciones de desplazamiento hasta el Poble.**

FECHAS/TURNOS

1. Del 28 de junio al 2 de julio

2. Del 5 al 9 de julio

3. Del 12 al 16 de julio

boton calendario y reservas web

Image not readable or empty
/source/boton%20calendario%20y%20reservas%20web.png

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

CUINERS

Image not readable or empty
/source/CUINERS.jpg

*** Si te interessa 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 tuppers 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.