

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## MASTER KIDS, COCINA PARA NIÑOS

MASTER KIDS Curso Completo Escolar 2021-2022 PG Sábados

**Precio: 850.00€**

**Horario: 17:30-19:30h**

**Fecha del curso: 18/09/2021**

**Impartido por: Equipo interno**

**Lugar: Cookiteca Valencia 223**



¡Un extraescolar muy original!

**CURSO DE COCINA PARA NIÑOS DE 6 A 12 AÑOS\*** con el objetivo de desarrollar su creatividad, sus buenos hábitos alimentarios y su capacidad de trabajar en equipo.

**Elaborarán recetas saludables** que podrán luego repetir fácilmente en casa, **aprendiendo cómo utilizar diferentes ingredientes, utensilios, técnicas y cocciones básicas.**

**Después de las 9 sesiones, una sesión de evaluación en formato concurso!**

No importa el nivel de cocina que tengan, en Master Kids aprenderán todo lo necesario gracias a las divertidas dinámicas en el taller

**(Para niños de 13-16 anys JUNIOR ACADEMY)**

### **FUNCIONAMIENTO**

**Curso anual de cocina formado por tres programas trimestrales.**

Opciones:

- Curso completo (3 trimestres: 4T 2021, 1T 2022, 2T 2022)
- Trimestres independientes
- Talleres sueltos

**Los talleres talleres están compuestos de:**

- 10 minutos de teoría
- Elaboración de recetas

Al final de cada trimestre **una sesión de evaluación en formato concurso!**

**Talleres 4 trimestre 2021:**

**1. Especial Pan y Masas**

Panecillos (elaboración de pan artesano), Pizza 4 estaciones, Quiche lorraine

**2. Arroces**

Paella mixta, Risotto verde

**3. Huevos**

Tortilla de patata y cebolla caramelizada, Huevos estrellados, huevo poché

**4. Pasta fresca**

Pasta de colores, salsa de tomate, Lasagna tradicional

**5. Carnes y Aves**

Pollo al curry con gratinado de patatas, Albondigas mixtas en salsa

**6. Pescados**

Nuggets de merluza, Salmón papillote

**7. ¡VIVA MÉXICO!**

Tacos de pollo, Guacamole

**8. Menú Japonés**

Makis de arroz con verduritas y salmón, Makis invertidos, Gyozas de carne

**9. Aperitivos para sorprender**

Chupa chupa de queso crocanti, Patatas braves, Bastones de parmesano y olivas negras, Minibikinis

**10. SESIÓN EXTRA: EVALUACIÓN TRIMESTRAL**

**(Sólo niños que hayan participado en un mínimo de 6 sesiones)**

Los profesores evaluarán la ejecución de una receta en directo.

**Programa 1t 2022**

- 1.PAN Y MASAS II
- 2.ARROCES II
- 3.MENÚ ITALIANO
- 4.CARNES y AVES II
- 5.PESCADO II
- 6.RECETAS DE LA ABUELA
- 7.FESTIVAL ENSALADAS
- 8.COCINA JAPONESA II
- 9.MENÚ DE PASCUA
- 10.SESIÓN EXTRA: SESIÓN DE EVALUACIÓN TRIMESTRAL

### **Programa 2t 2022**

- 1.CROQUETAS CREATIVAS
- 2.ARROCES III
- 3.HUEVOS II
- 4.ESPECIAL CANELONES
- 5.SOLOMILLO WELLINGTON
- 6.PESCADOS III
- 7.ESPECIAL SUSHI
- 8.¡VIVA MÉXICO! II
9. APERITIVOS DE VERANO
- 10.SESIÓN EXTRA: CONCURSO FINAL MASTER KIDS COOKITECA

**Horarios:** Sábados 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...:** Cualquier ubicación

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)  
E-mail:  
[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)