

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

MASTER KIDS, COCINA PARA NIÑOS

MASTER KIDS Curso Trimestral 4t 2021-Sarrià MKC Sábado



Precio: 300.00€

Horario: 17:30-19:30h

Fecha del curso: 22/09/2021

Impartido por: Equipo interno

Lugar: Cookiteca Sarrià

¡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.

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

E-mail:

info@cookiteca.com