cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

MASTER KIDS, COCINA PARA NIÑOS

JUNIOR ACADEMY Curso Completo Escolar 2025-2026

Precio: 950.00€

Horario: 17:30-19:15h

Fecha del curso: 25/09/2025

Impartido por: Equipo interno

Lugar: Cookiteca Sarrià

EXTRAESCOLAR DE COCINA PARA CHICOS Y CHICAS DE 13 A 16 AÑOS que ya tienen nociones de cocina

El **curso es 100% práctico y se estructura por temas** para poder profundizar en cada uno de forma individual aplicando diferentes técnicas.

Después de cocinar, se degustan los platos elaborados, para su valoración y verificación de los conceptos aprendidos en la clase.

PROGRAMA CURSO 4 Trimestre 2025:

1. ARROCES (Sarrià, Jueves 25 septiembre)

- Arroz caldoso con frutos del mar - Paella Butifarra

2. LEGUMBRES Y VERDURAS (Sarrià, Jueves 02 de octubre)

- Hummus clásico - Estofado exótico de alubias - Velouté de lentejas con tocino

3. CARNES Y AVES (Sarrià, Jueves 09 de octubre)

-Pollo a la catalana- Supremas de solomillo de cerdo en papillote - Mini hamburguesas

4. SOPAS Y CREMAS (Sarrià, Jueves 16 de octubre)

- Vichyssoise de puerro con sus crujientes - Crema de alcachofas - Sopa de coco thai

5. HUEVOS (Sarrià, Jueves 23 de octubre)

-Huevo a baja temperatura con parmentier de patata - Flan de espárragos - Flamiche de puerros

6. PESCADOS (Sarrià, Jueves 30 de octubre)

- Merluza al horno con patatas y tomate - Fondo de pescado - Suquet de salmonetes de roca

7. PASTA FRESCA RELLENA (Sarrià, Jueves 06 de noviembre)

-Pasta fresca – Raviolis - Tortelinni

8. COCINA JAPONESA (Sarrià, Jueves 13 de noviembre)

-Sushi – Wok de pollo con verduras – Fideos Yakisoba

9. TAPITAS (Sarrià, Jueves 20 de noviembre)

-Timbal tricolor con aceite verde – Mini croqueta de bacalao -Chupito de verduras y frutas -Bocadito de chocolate impreso

10. MENÚ DE NAVIDAD (Sarrià, Jueves 27 de noviembre)

-Galets rellenos –Pavo al horno –Tronco de Navidad

FUNCIONAMIENTO

Curso anual de cocina formado por tres programas trimestrales.

Opciones:

-Curso completo (3 trimestres: 4T 2024, 1T 2025, 2T 2025)
-Trimestres independientes
-Talleres sueltos

Los talleres talleres están compuestos de:

- 10 minutos de teoría
- Elaboración de recetas

Programa 1t 2026 y Programa 2t 2026

Se definirá en función de las edades y capacidades de los jóvenes después del primer trimestre.

Horarios: Jueves 17:30h a 19:15h

Local: Major de Sarrià 74

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