

MASTER KIDS, COCINA PARA NIÑOS

MASTER KIDS Curso Completo Escolar 2025-2026 València 223 Sábado



Precio: 850.00€

Horario: 17:30-19:15h

Fecha del curso: 20/09/2025

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.**

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 2024, 1T 2025, 2T 2025)
- Trimestres independientes

-Talleres sueltos

Los talleres talleres están compuestos de:

- 10 minutos de teoría
- Elaboración de recetas

Talleres 4 trimestre 2024:

1. PAN Y MASAS (SARRIÀ MIÉRCOLES 17/09 – VALENCIA SÁBADO 20/09)

Pan de hamburguesa (elaboración de pan artesano), Calzone 4 quesos, Quiche de verduras

2. ARROCES (SARRIÀ MIÉRCOLES 01/10 – VALENCIA SÁBADO 27/09)

Risotto de espárragos y setas, Paella de senyorets

3. HUEVOS (SARRIÀ MIÉRCOLES 08/10 – VALENCIA SÁBADO 04/10)

Tortilla de calabacín y cebolla caramelizada, Huevos a la flamenca, Huevos rellenos con gambas

4. COCINA ITALIANA (SARRIÀ MIÉRCOLES 15/10 – VALENCIA SÁBADO 11/10)

Macarrones a la norma, Lasaña de verduras

5. CARNES y AVES (SARRIÀ MIÉRCOLES 22/10 – VALENCIA SÁBADO 18/10)

Albóndigas a la jardinera, Pollo kentucky con patata frita perfecta

6. PESCADOS (SARRIÀ MIÉRCOLES 29/10 – VALENCIA SÁBADO 25/10)

Nuggets de salmón, Rape salsa verde

7. COCINA JAPONESA (SARRIÀ MIÉRCOLES 05/11 – VALENCIA SÁBADO 08/11)

Sushi variado, Fideos Yakisoba

8. ¡VIVA MÉXICO! (SARRIÀ MIÉRCOLES 12/11 – VALENCIA SÁBADO 15/11)

Guacamole, Fajitas

9. APERITIVOS PARA SORPRENDER (SARRIÀ MIÉRCOLES 19/11 – VALENCIA SÁBADO 22/11)

Mini pizzas de calabacín y brie, Brochetas de gamba, Hojaldre enrollados de jamón y queso y de sobrasada

10. MENÚ DE NAVIDAD (SARRIÀ MIÉRCOLES 26/11 – VALENCIA SÁBADO 29/11)

Canelones, Pollo a la catalana, Turrón de chocolate blanco

Programa 1t 2026

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.COCINA DE APROVECHAMIENTO
- 10.MENÚ DE PASCUA

Programa 2t 2026

- 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: Miércoles 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