cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

MASTER KIDS, COCINA PARA NIÑOS

MASTER KIDS Curso Completo Escolar 2021-2022 Sarriá



Precio: 850.00€

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 aprenderan 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 tallers 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 negres, Minibikinis

10. SESIÓN EXTRA: EVALUACIÓN TRIMESTRAL

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

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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com