

TALLER
100%
PRÁCTICO

PROGRAMA DE VERANO

Kids & Juniors

JUNIORS NIÑOS ENTRE 10 – 14 AÑOS

Los talleres culinarios son 100% prácticos, sus hijos aprenderán variadas recetas de cocina, de pastelería y panadería, de la mano de chefs profesionales, quienes los guiarán en esta **Mágica experiencia culinaria**.

D'Gallia
Kids & Juniors
TALLER CULINARIO



OBJETIVOS DEL TALLER

- ★ Aprenderán a preparar de manera divertida y didáctica recetas dulces y saladas.
- ★ Conocerán las técnicas de higiene y seguridad en la cocina.
- ★ Disfrutarán de una experiencia gastronómica inolvidable.



INICIO DE CLASES

03 de febrero



DURACIÓN

8 sesiones (2 horas cronológicas)



HORARIO DE CLASES

Frecuencia: Martes y jueves.

Turno mañana: 09:00 a.m. a 11:00 a.m.

Turno tarde: 03:00 p.m a 05:00 p.m.



DIPLOMA

Diploma emitido por el Instituto de Alta Cocina D'Gallia



MODALIDAD

Los talleres se realizarán de manera presencial



INCLUYE

- +Recetario
- +Delantal y pañoleta
- +Insumos y degustación
- +Diploma del programa



Tarifa Promocional
\$/ 290
~~antes \$/400~~

NOTA IMPORTANTE

D'Gallia se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución. Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario el participante deberá asumir la penalización. El pago que se realiza no está sujeto a transferencia ni a una devolución, el retiro no modifica el monto a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.



PROGRAMA DE VERANO

Kids & Juniors

D'Gallia
INSTITUTO GASTRONÓMICO



Con nuestro programa los engreídos de la casa aprenderán de manera divertida 16 deliciosas recetas, las cuales podrán poner en práctica en casa.



Al finalizar el programa el participante recibirá el Diploma del Programa Kids & Juniors emitido por el Instituto de Alta Cocina D'Gallia



NUESTRO PLAN DE ESTUDIOS

	SESIÓN 1	SESIÓN 2
1 ^o SEMANA	-Pan de tocino y queso -Pan de hot dog	-Gnocchis en salsa alfredo -Shepherd's pie
2 ^o SEMANA	-Cupcake de red velvet -Mini tartaletas de crema pastelera y frutas de estación	-Wantanes rellenos con salsa tamarindo -Arroz oriental
3 ^o SEMANA	-Papitas cóctel con salsa huancaína -Arroz con pollo	-Alfajorcitos de maicena -Galletas de avena y chips de chocolate
4 ^o SEMANA	-Cake de chocolate -Cake de plátano y arándanos	-Empanadas de ají de gallina -Causita de pollo y palta

D'Gallia

Kids & Juniors
TALLER CULINARIO

Dirección:

Av. Los Cocos Mz. "L" lote "04",
Urb. Club Grau, Piura - Piura - Piura

Central de whatsapp:

+51 941 758 316