

TALLER
100%
PRÁCTICO



TALLER SABATINO



MAGDALENA



NIÑOS ENTRE 6 – 12 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.



DURACIÓN

4 sesiones por módulo



HORARIO DE CLASES

Frecuencia: Sabatina

10:00 a.m. a 12:30 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

S/250 1 MÓDULO

S/450 2 MÓDULOS

S/600 3 MÓDULOS

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.



TALLER SABATINO

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



	EDICIÓN 1 SEPTIEMBRE	EDICIÓN 2 OCTUBRE	EDICIÓN 3 NOVIEMBRE
1 ^o SEMANA	• Pan de tocino y queso • Pan de hot dog	• Mini pizzas variadas (Americana, Hawaiana, Peperoni, Champiñones)	• Cupcake de red velvet • Mini tartaletas de crema pastelera y frutas de estación
2 ^o SEMANA	• Mini cinnamon rolls • Rosquitas	• Chocolate chunk cookies • Pie de manzana	• Papitas cóctel con salsa huancaína - Arroz con pollo
3 ^o SEMANA	• Alfajorcitos de maicena • Galletas de avena y chips de chocolate	• Wantanes rellenos con salsa tamarindo • Arroz oriental	• Cake de chocolate • Cake de plátano y arándanos
4 ^o SEMANA	• Empanadas de ají de gallina • Causita de pollo y palta	• Muffin de zanahoria • Brownies con fudge y chocolate	• Mini hamburguesitas variadas (Cheese, Hawaiana, Especial)