

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 y de pastelería, 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

06 y 07 de enero



### DURACIÓN

14 sesiones (2 horas cronológicas)



### HORARIO DE CLASES

Martes y jueves

Turno mañana: 11:30 a.m - 01:30 p.m

Turno tarde: 03:30 p.m - 05:30 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



**INVERSIÓN**  
**s/850**  
Precio regular

#### 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. El límite máximo de inasistencias permitidas en el programa de Kids & Juniors es del 30% (equivalente a 4 clases). En caso de superar el límite de inasistencias, el participante no recibirá el diploma del programa.



PROGRAMA DE VERANO

**Kids & Juniors**

**D'Gallia**  
INSTITUTO GASTRONÓMICO



Con nuestro programa los engréidos de la casa aprenderán de manera divertida 28 deliciosas recetas, las cuales podrán poner en práctica en casa.

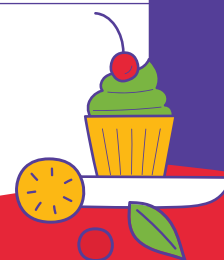


Al finalizar el programa el participante recibirá el Diploma del Programa Kids & Juniors emitido por el Instituto de Alta Cocina D'Gallia

# NUESTRO PLAN DE ESTUDIOS



	SESIÓN 1	SESIÓN 2
1 <sup>o</sup> SEMANA	<b>Panadería 1:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pan de yema</li> <li>• Pan de hot dog</li> </ul>	<b>Pastelería:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empanada de boda</li> <li>• Rosquitas</li> </ul>
2 <sup>o</sup> SEMANA	<b>Panadería 2:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pan de queso</li> <li>• Pan de maíz</li> </ul>	<b>Pastelería dulce:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tostadas francesas</li> <li>• Brownie sundae</li> </ul>
3 <sup>o</sup> SEMANA	<b>Pastelería salada:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Shepherds pie</li> <li>• Pastel de choclo</li> </ul>	<b>Pastelería:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cupcake beso de moza</li> <li>• Cupcake de limón</li> </ul>
4 <sup>o</sup> SEMANA	<b>Cocina oriental:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wantanes con salsa tamarindo</li> <li>• Arroz chaufa</li> </ul>	<b>Pastelería:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pionono candy cake</li> <li>• Torta de galletas maría</li> </ul>
5 <sup>o</sup> SEMANA	<b>Cocina peruana criolla:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papa a la huancaína</li> <li>• Arroz con pollo</li> </ul>	<b>Pastelería:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cake de chocolate</li> <li>• Cake de banana</li> </ul>
6 <sup>o</sup> SEMANA	<b>Cocina peruana criolla:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Causa limeña</li> <li>• Chicharrón de pollo</li> </ul>	<b>Panadería dulce:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cachitos de almendra</li> <li>• Galletas variadas de manga</li> </ul>
7 <sup>o</sup> SEMANA	<b>Cocina peruana criolla:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tequeños pizzeros con salsa de palta</li> <li>• Ají de gallina (pollo)</li> </ul>	<b>Postre peruano:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trufas de oreo y casino</li> <li>• Suspiro a la limeña</li> </ul>



## Sedes:

Magdalena: Av. Del Ejército 430, Magdalena  
Los Olivos: Av. Central 333, Los Olivos

Central de whatsapp:

**939 778 825**

[dgallia.edu.pe/talleres\\_verano](https://dgallia.edu.pe/talleres_verano)