

TALLER
100%
PRÁCTICO



PROGRAMA DE VERANO

Kids &
Junior's



KIDS NIÑOS ENTRE 5 & 9 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 & Junior's
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 inscriptos 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 ^o SEMANA	<ul style="list-style-type: none"> • Pizzetas variadas Americana / Hawaiana / Peperoni / Champiñones 	<ul style="list-style-type: none"> • Flan de vainilla • Festival de galletas con avena
2 ^o SEMANA	<ul style="list-style-type: none"> • Nuggets de pollo • Trufas de queso crema y jamón 	<ul style="list-style-type: none"> • Galletas de arándanos • Banana cake
3 ^o SEMANA	<ul style="list-style-type: none"> • Torta con queso y tocino • Macarrones con queso 	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate chunk cookies • Pie de manzana
4 ^o SEMANA	<ul style="list-style-type: none"> • Mini lasagnas • Quiche de champiñones y tocino 	<ul style="list-style-type: none"> • Brownies con fudge de chocolate • Cupcake rainbow
5 ^o SEMANA	<ul style="list-style-type: none"> • Causitas de pollo y verduras • Tequeños variados 	<ul style="list-style-type: none"> • Hotcake con frutos y miel de maple • Tarta de frutas
6 ^o SEMANA	<ul style="list-style-type: none"> • Mini hamburguesitas variadas Cheese - Hawaiana - Especial 	<ul style="list-style-type: none"> • Muffins de zanahoria • Strawberries en chocolate
7 ^o SEMANA	<ul style="list-style-type: none"> • Wraps de pollo y vegetales • Ensalada de fideos fusilli con jamón 	<ul style="list-style-type: none"> • Mini carrot cake • Corazones red velvet



Sedes:

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

Central de whatsapp:

939 778 825