



MINICHEF

Creatividad, aprendizaje y sabor

Descubriendo la cocina a través de la imaginación, la experimentación y el trabajo en equipo.



DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Nuestra actividad de MiniChef está diseñada para que los participantes descubran el mundo de la cocina de una forma dinámica, creativa y divertida. A través de recetas sencillas y adaptadas a su edad, los alumnos aprenderán técnicas básicas de cocina, manipulación de alimentos y presentación de platos, desarrollando al mismo tiempo su autonomía, creatividad y hábitos de alimentación saludable.



EL CÓDIGO DEL RESPETO

Fomentamos el cuidado de los materiales, el respeto por las normas de higiene, la colaboración entre compañeros y la importancia del trabajo en equipo durante la elaboración de cada receta.



METODOLOGÍA COMPRENSIVA

Los alumnos aprenden cocinando. Cada receta se convierte en una oportunidad para experimentar, manipular, descubrir nuevos alimentos y comprender los pasos necesarios para elaborar un plato de forma autónoma.



SUPERACIÓN Y COHESIÓN

Fomentamos la imaginación, la autonomía y la confianza, animando a los alumnos a experimentar, crear y disfrutar de cada elaboración.



¿CÓMO SE TRABAJA?



GRUPOS Y RATIOS OPTIMIZADAS

Los talleres se organizan por edades y con grupos reducidos para favorecer la participación de todos los alumnos y garantizar una atención personalizada.



ESTRUCTURA DE LA SESIÓN

Cada taller comienza con la presentación de la receta y los ingredientes, continúa con la elaboración guiada de la preparación y finaliza con la degustación, la recogida del espacio y una puesta en común de la experiencia.

**Imaginación
Sabor
Aprendizaje
Diversión**



2 DÍAS: LUNES Y MIERCOLES; 1 DÍA: LUNES O MIERCOLES



DE 16 A 17



CURSO: PRIMARIA



PRECIO: 31€/20€