

CHEF KIDS

NIÑOS DE 7 A 10 AÑOS

ESTE CURSO TEÓRICO- PRÁCTICO TIENE EL PROPÓSITO DE INICIAR A LOS NIÑOS Y NIÑAS EN EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA, DONDE PODRÁN DESCUBRIR, OBSERVAR Y RECIBIR UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE EN EL MUNDO DE LA COCINA

DIRIGIDO A

NIÑOS Y NIÑAS ENTRE 7 Y 10 AÑOS Y QUE LES APASIONE LA COCINA. ESTA ES LA OPORTUNIDAD PERFECTA PARA EXPLORAR Y APRENDER MAS SOBRE EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA.

OBJETIVOS

- . FOMENTAR EL INTERÉS PARA LA COCINA Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE.
- . PROMOVER LA CREATIVIDAD Y LA EXPERIMENTACIÓN EN LA COCINA.
- . INCULCAR HÁBITOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA COCINA.
- . DESARROLLAR HABILIDADES BÁSICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

SOMOS PARTE DE **BTH GROUP**



CONTENIDO TEMÁTICO

FORMA DE PAGO CONVENIO BTH INSTITUTE SAC - BBVA

A NOMBRE DE BTH INSTITUTE SAC - RUC 20604909997

CTA CORRIENTE: 00110262020017067432 | CCI: 01126200020017067432

PAGO PRESENCIAL EN NUESTROS MÓDULOS DE INFORMES LUN A VIER DE 9 AM A 6PM

SEDE SAN BORJA: AV GUARDIA CIVIL 727

NOTA IMPORTANTE

*Los montos pagados no son materia de devolución parcial ni total.

**El inicio de clases pactado puede estar sujeto a cambios.

AV. GUARDIA CIVIL 727 SAN BORJA, LIMA - PERÚ

900179155

INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE

WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE

MÓDULO I (1 MES - 16 HORAS)

SEMANA 1

TEORÍA

- ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE LA COCINA.
- MISE AND PLACE EN COCINA.
- INTERPRETACIÓN DE UNA RECETA.

PRÁCTICA

- VISITA DEL ÁREA DE COCINA.
- PREPARACIÓN DESAYUNOS SALUDABLES.

SEMANA 2

TEORÍA

- COCCIÓN DEFINICIÓN Y TIPOS:

PRÁCTICA

- ELABORACIÓN DE PURÉS: PAPA, MAZANA, CAMOTE, ETC.
- ELABORACIÓN DE CREMAS: ESPÁRRAGOS, ZAPALLO, ETC.

SEMANA 3

TEORÍA

- EL HUEVO Y SU COCCIÓN:

PRÁCTICA

- HUEVOS SALTEADOS, REVUELTOS, ETC.
- TORTILLA DE POLLO, VERDURAS, ETC.
- HUEVOS FRITOS, QUICHE, ETC.
- HUEVOS RELLENOS, ARREBOSADOS, ETC.
- ELABORACIÓN DE MAYONESA CASERA.

SEMANA 4

TEORÍA

- LA PAPA Y SU COCCIÓN:

PRÁCTICA

- PAPAS FRITAS, SALTEADAS, ETC.
- PAPAS AL VAPOR, AL HORNO, ETC.
- TORTILLAS VARIAS, CAUSA RELLENA ATÚN, ETC.
- ENSALADA DE PAPA CON CARNE, PURÉ DE ESPINACA, ETC.

MÓDULO II (1 MES - 16 HORAS)

SEMANA 1

TEORÍA

- GASTRONOMÍA Y LA PAPA.
- PRINCIPALES RECETAS CASERAS.

PRÁCTICA

- ELABORACIÓN DE PAPA RELLENA Y A LA HUANCAÍNA.
- PASTEL DE PAPA Y OCOPA AREQUIPEÑA.
- CAUSA RELLENA CON POLLO, CARAPULCRA, ETC.

SEMANA 2

TEORÍA

- ENTRADAS EN COCINA PERUANA.
- PRINCIPALES INGREDIENTES EN RECETAS DE ENTRADAS.

PRÁCTICA

- ELABORACIÓN DE ENTRADAS:
- PALTA RELLENA, ENSALADAS VARIAS.
- CAUSAS RELLENAS, TEQUEÑOS, ETC.
- SOLTERITO AREQUIPEÑO, SALCHIPAPAS, ETC.
- PATACONES

SEMANA 3

TEORÍA

- PRINCIPALES POSTRES EN COCINA PERUANA.
- RECETAS DE POSTRES

PRÁCTICA

- ARROZ CON LECHE, MAZAMORRA MORADA, ETC.
- PALETAS DE CHOCOLATES, BROWNIES DE CHOCOLATE, ETC.
- TRUFAS DE CHOCOLATE, ETC.

SEMANA 4

TEORÍA

- HAMBURGUESAS Y TRIPLES.
- PRINCIPALES RECETAS.

PRÁCTICA

- TRIPLES DE JAMÓN, POLLO Y DURAZNO.
- MINI HAMBURGUESAS DE CARNE.

CLASURA Y ENTREGA DE DIPLOMAS