

CHEF KIDS*

COCINA BÁSICA

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.
- . INCLUSO HÁBITOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA COCINA.
- . DESARROLLAR HABILIDADES BÁSICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.



SOMOS PARTE
DE **BTH**
GROUP

CONTENIDO TEMÁTICO

CHEF KIDS COCINA BÁSICA

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 LUNES A VIERNES DE 9 AM A 6 PM | 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 |  900 179 155 | INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE | WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE

MÓDULO I (1 MES / 4 SESIONES)

SEMANA I	SEMANA II	SEMANA III	SEMANA IV
INTRODUCCIÓN A LA COCINA BÁSICA Teoría <ul style="list-style-type: none">Definición, organización y planificación de la cocina.Mise and place en cocina.Interpretación de una receta.Las BPM en cocina. Práctica <ul style="list-style-type: none">Mise and place.Elaboración:<ul style="list-style-type: none">- Cremas de espárragos y zapallo.- Tequeños rellenos.	TIPOS DE COCCIÓN Teoría <ul style="list-style-type: none">Definición y tipos de cocciónElaboración de platos aplicando los tipos de cocciónElaboración de salsas madre y derivadas. Práctica <ul style="list-style-type: none">Elaboración:<ul style="list-style-type: none">- Pure de papas, manzana, camote.- Chicharrón de Pollo- Salsas bechamel, española, tártara y mayonesa.	HUEVOS Y SUS TÉCNICAS DE COCCIÓN Teoría <ul style="list-style-type: none">El huevo y su valor nutricional.Beneficios para la salud.Precauciones importantes:<ul style="list-style-type: none">- Cocción y conservación. Práctica <ul style="list-style-type: none">Huevos fritos, escalfados y quiche.Huevos duros, salteados y revueltos.Omelet-frances y tortilla española.Tortilla de pollo y verduras.Alitas a la BBQQ.	EL ARROZ Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Teoría <ul style="list-style-type: none">El arroz y sus tipos.Técnicas de preparación:<ul style="list-style-type: none">- Arroz blanco, a la jardinera, árabe, con aceituna. Práctica <ul style="list-style-type: none">Arroz con pollo.Arroz chaufa con pollo.Arroz árabe.Arroz con leche.

MÓDULO II (1 MES / 4 SESIONES)

SEMANA V	SEMANA VI	SEMANA VII	SEMANA VIII
LA PAPA Y SUS TÉCNICAS DE COCCIÓN Teoría <ul style="list-style-type: none">La gastronomía y la Papa.Definición y importancia nutricional.Especialidad gastronómica. Práctica <ul style="list-style-type: none">Elaboración:<ul style="list-style-type: none">- Lomo Saltado.- Papa a la huancaina.- Pastel de papas.	ELABORACIÓN DE ENTRADAS Teoría <ul style="list-style-type: none">Entradas en la Cocina Peruana.Principales ingredientes en recetas de entradas. Práctica <ul style="list-style-type: none">Elaboración:<ul style="list-style-type: none">- Ocopa arequipeña.- Papa rellena.- Causa Limeña.	ELABORACIÓN DE POSTRES Teoría <ul style="list-style-type: none">Postres en la cocina peruana.Postres de costa, sierra y selva.Repostería peruana fusión de tradiciones. Práctica <ul style="list-style-type: none">Elaboración:<ul style="list-style-type: none">- Ensalada de frutas de temporada.- Mazamorra morada y crema volteada.- Helados artesanales.	PIZZAS, HISTORIA Y TIPOS Teoría <ul style="list-style-type: none">Pizzas, historia y tipos.Preparación de la masa.Elaboración de las salsas clásicas. Práctica <ul style="list-style-type: none">Elaboración pizzas clásicas:<ul style="list-style-type: none">- Margarita, Pepperoni y Hawaian. CLASURA Y ENTREGA DE DIPLOMAS