



**Cooking  
Lessons  
for kids**



# Little chefs for schools

**Cocina en Inglés para niños**

**Curso**

**2018/19**





# Cooking Lessons for kids



## OBJETIVOS

La actividad tiene un doble objetivo:

- \* mejorar el nivel de Inglés del alumno de una forma práctica y natural, ya que las clases se imparten 100% en Inglés
- \* introducir a los niños en el mundo de la cocina a través de sencillas y divertidas recetas que estimulan su creatividad y la capacidad de trabajo en equipo



## PARTICIPANTES

La actividad está dirigida a alumnos de Infantil y Primaria:

- \* Alumnos de 2º y 3º Infantil (**Little Chefs Baby**)
- \* Alumnos de 1º a 3º Primaria (**Little Chefs Junior**)
- \* Alumnos de 4º a 6º Primaria (**Little Chefs Senior**)

Las diferentes recetas están adaptadas a cada grupo de edad y los utensilios utilizados son cuidadosamente seleccionados para evitar todo tipo de riesgos (cuchillos de plástico con punta redondeada, utensilios de plástico y de metal, cocina en frío o con microondas, etc).





# Cooking Lessons for kids



## PROGRAMACIÓN



La actividad se imparte en sesiones de 1 hora semanal.

A lo largo del curso los alumnos realizan hasta un total de 30 platos diferentes con propuestas para el desayuno, la comida, la merienda y la cena. El programa incluye recetas para ocasiones especiales como Navidad, Halloween, San Valentín, ...

Además de introducir a los alumnos en el maravilloso mundo de la cocina, el monitor familiariza a los participantes con conceptos básicos de higiene y seguridad alimentaria, las propiedades de los distintos alimentos y los características fundamentales de una dieta sana y equilibrada.

## METODOLOGÍA



Las clases de cocina se imparten 100% en Inglés.

Tras familiarizar a los alumnos con los ingredientes y utensilios necesarios para la receta, nuestros pequeños chefs comienzan a preparar el plato del día siguiendo las indicaciones del monitor.

Al terminar la clase, los alumnos meriendan el plato preparado y reciben un ficha de la receta con los pasos detallados para poder hacerla en casa.

Cada semana el monitor sube al blog Little Chefs del grupo una foto del plato realizado para que los padres puedan comprobar los resultados.





# Cooking Lessons for kids



## MEDIOS MATERIALES

Para realizar la actividad, cada grupo cuenta con el siguiente material:

- \* delantal y gorro para cada alumno
- \* set de utensilios de cocina
- \* fichas detalladas de cada receta
- \* ingredientes necesarios
- \* microondas, batidora vaso, hornillo eléctrico (Little Chefs Senior)



## EQUIPO HUMANO

Los monitores de Little Chef reúnen todas las características necesarias para conseguir que la actividad resulte un éxito:

- \* bilingües (nivel C1-C2)
- \* experiencia previa en el trato con niños
- \* carácter alegre y dinámico
- \* carnet de manipulador de alimentos



Todos nuestro monitores disponen de un contrato laboral con alta en la Seguridad Social y están cubiertos por el seguro de responsabilidad civil de la empresa.



# Cooking Lessons for kids



## ESPACIOS NECESARIOS Y LIMPIEZA

Para realizar la actividad es necesario disponer de:

- \* aula con mesas de trabajo
- \* enchufe
- \* punto de agua cercano (fregadero, lavabo)

Al finalizar cada clase, el monitor y los alumnos lavan y secan los utensilios y recogen la clase de manera que sólo necesite la limpieza habitual de las demás aulas del centro.



## HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



- \* Los participantes se lavan las manos con jabón antes de empezar cada clase
- \* No se utilizan objetos punzantes ni de vidrio
- \* No se trabaja con fuego, sólo con frío y microondas
- \* Los ingredientes sobrantes de cada receta no se vuelven a emplear para otros platos para evitar posibles problemas de conservación



**\* ALERGIAS:** por motivos de seguridad, y dada la gran variedad de productos con los que se trabaja, los padres de los participantes deben firmar un documento en el que certifiquen que su hijo/a no padece ninguna alergia o intolerancia alimentaria.



# Cooking Lessons for kids



## TARIFAS

Las tarifas de los cursos Little Chefs han sido cuidadosamente ajustadas para ofrecer una inmejorable relación calidad / precio.

## Menu

Material ..... 18 € / año

Mensualidad ... 25 € / mes

**Información:** [appletree@telefonica.net](mailto:appletree@telefonica.net)  
**91 650 02 70 / 635 491 797 (Paz García Soler)**

