

9. ACTIVIDADES CLAVES

Nuestras actividades claves son

- La identificación de una ubicación estratégica
- Contratar chef con ganas de enseñar a los niños las artes culinarias
- Aparatos tecnológicos como hornos y microondas para la cocina
- Comprar utensilios de cocina
- Es necesario el desarrollo del menú que se enseñara en cada cursillo
- La publicidad y promociones de los cursos
- Y por ultimo encuestas a los niños sobre como lo han pasado

Todo esto para conseguir que la enseñanza y formación de los conocimientos culinarios sea más sencillo y llevadero por los niños.