

ACTIVIDADES CLAVE

Primeramente será nuestro equipo quien **busque los cocineros** en centros que proporcionen un curso de hostelería.

En el caso de que a nuestras clases asistieran personas con necesidades especiales, emplearíamos tiempo en buscar **técnicos especializados** para ello.

Semanalmente se realizarán **reuniones** con dichos cocineros/as para redactar la lista de la compra ecológica, la cual, se encargará de hacer nuestro equipo.

Antes de comenzar las clases **programaremos** junto a los cocineros/as, las **actividades** que vamos a realizar. Después prepararemos los utensilios que utilizaremos (platos, sartenes, cubiertos etc.) y nos aseguraremos de que la higiene sea adecuada en cada rincón de nuestra cocina .



La llegada de los niños/as dará inicio a la **actividad**. Con los delantales puestos, comenzaremos a explicar el plato del día. Una vez entendido, ¡Manos a la obra!

Parte de nuestro tiempo lo utilizaremos para mantener **actualizada nuestra página web**. Al finalizar la semana subiremos fotos a nuestra red social.

Como actividad final a fin de mes se organizará un **concurso** entre nuestros alumnos/as, para demostrar quien es el mejor cocinero/a, realizando el mejor plato.