

Harmonogram Akademii Kulinarnej

1. Powitanie Gości
2. Krótkie podsumowanie celów oraz zagadnień prowadzenia Akademii Kulinarnej.
3. Zajęcia teoretyczne oraz praktyczne z zakresu zdrowej żywności, ciekawostek kulinarnych, wypieków np. wspólne pieczenie chleba, własnoręczne przygotowanie makronów, potrawy regionalne, wypiek pierników.
4. Dobra zabawa.
5. Celem Akademii Kulinarnej jest propagowanie zasad żywienia, nabycia przez dzieci podstawowych umiejętności kulinarnych poprzez zabawę
6. Szef Kuchni nie pobiera opłaty za prowadzenie Akademii Kulinarnej. Szef Kuchni prowadzi zajęcia w formie wolontariatu.