

Título de la Actividad: MASTER CLASS DE COCINA		
Programa al que pertenece: Formación Escuela de Animación/Sección de Juventud e Infancia		
Periodo		
Campaña de Verano		
Curso Escolar (incluyendo en este caso las de carácter anual)		
Actividades con Centros Escolares		
Detalles / Descripción		
Se ofrecerán herramientas e ideas para aprender técnicas y crear platos, adaptándolos a las necesidades alimenticias-si existen alergias o intolerancias-, de las siguientes modalidades:		
Tapas: Piruletas variadas (bacón y dátil, queso y membrillo); patatas bravas y alioli del siglo xxi; mini hamburguesas del mundo (ibérica y asiática)		
Entrantes: Paté de atún; rollitos vietnamitas frescos; endivias caramelizadas		
Productos de temporada: Berenjena rellena; tataki de atún; mousse de yogur con fresas		
Postres: Torrijas; filloas y crema pastelera		
Desarrollo de la Actividad. (como, cuando, donde)		
Centro Joven Sanse. Jueves de abril de 18.00 a 20.00h		
Tapas 07/04		
Entremeses 14/04		
Productos de temporada 21/04		
Postres 28/04		
PLATO	CLASE	FIN DE INSCRIPCIÓN
Tapas	7 de Abril	16 de Marzo
Entremeses	14 de Abril	29 de Marzo
Productos de temporada	21 de Abril	5 de Abril
Postres	28 de Abril	12 de Abril
Duración		
Sesiones de 2 horas de duración, del 7 al 28 de abril. Jueves de abril de 18.00 a 20.00h		
Lugar		
Centro Joven Sanse (Avenida de Valencia, 3) S.S. de los Reyes. juventud@ssreyes.org		
Coste		
7€ cada clase		
Otros Datos de Interés para la inscripción		
Las inscripciones serán para jóvenes de 14 a 30 años .		
Nº de plazas: 10 plazas		
Necesaria inscripción en cada modalidad.		