

“ El equipo de chef’s ”

Ámbito: Interacción y Comprensión del Entorno.

Núcleo: Comprensión del entorno sociocultural

¿Qué aprenderán los niños y niñas?:

Las responsabilidades del chef incluyen estudiar recetas, crear menús y preparar platos de alta calidad. Debe ser capaz de delegar tareas al personal de cocina para garantizar que las comidas se preparen de forma oportuna. Prepararemos una receta sencilla pero también crearemos un tablero que nos acompañará cada vez que cocinemos, así nos permitirá visualizar y cuantificar los ingredientes.

Materiales:

- Material impreso (plastificar con cinta adhesiva el chef con su sombrero y la cuchara, ya que lo usaremos cada vez que cocinemos)
- Imprimir ingredientes a utilizar y recortar previamente
- Cinta masking tape
- Plumón de pizarra
- 1 taza, tazón o recipiente apto para microondas u horno
- 1 cuchara sopera
- 1 tenedor
- 2 cucharadas de manjar a temperatura ambiente
- 3 cucharadas de harina
- 1 huevo
- 1 cdta. de polvos de hornear
- Opcional: frutas para complementar, mermelada, etc.
- Ropa o accesorios de cocineros/as



Cariños, Miss Solange ✨



