

Beze zbytku



1. a 2. stupeň ZŠ



60 min.



3 150 Kč za skupinu



max. 15

Vzdělávací oblasti: Člověk a příroda, Člověk a jeho svět, Člověk a zdraví

Cíle: Žáci znají principy zero waste a chápou význam zodpovědného nakládání s potravinami. Ovládají základní kuchařské techniky, umí připravit jednoduchý pokrm a efektivně spolupracovat v týmu.

Popis: Žáci se během programu seznámí s principy zero waste a společným vařením si vyzkoušejí, jak důležitá je týmová práce a komunikace v praxi. Pod vedením profesionálního kuchaře a pedagoga Štěpána Braňky si připraví jednoduchý pokrm a osvojí si přitom základní kuchařské techniky. Důraz je kladen na praktické dovednosti, které si děti odnesou i do každodenního života. Program je koncipován tak, aby každé dítě mělo aktivní roli a zažilo radost z tvorby, poznávání a společného výsledku.

● *Program se odehrává v našem profesionálním gastrostudiu.*

