

Beze zbytku



ZEMĚDĚLSTVÍ
A POTRAVINAŘSTVÍ



4.–9. ROČNÍK ZŠ



60 MIN.



3150 KČ ZA SKUPINU



MAX. 15

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

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.

