Cuina d'aprofitament en equip i per a la ciutadania

Aprèn receptes per treure el màxim partit dels aliments d'una manera pràctica i divertida.

QÜESTIONS PRÀCTIQUES

Localització: Adaptable a les necessitats de l'empresa o entitat (veure l'apartat Preguntes freqüents).

Durada de l'activitat: 1,5-2 hores.

Nombre màxim de participants: 15 (podem donar resposta a un màxim de 30 persones augmentant el nombre de dinamitzadores).

Adreçat a: Empreses, entitats socials i administració.

Descripció de l'activitat

Taller per treballar al voltant de l'alimentació completa i equilibrada, l'aprofitament alimentari i l'eficiència energètica a la cuina, a partir d'una introducció tèorica i l'elaboració de dues receptes. Els objectius del taller són:

- Fer-nos conscients de la problemàtica que suposa el malbaratament alimentari.
- Entendre l'impacte que tenen a nivell social i ambiental els nostres hàbits alimentaris.
- Recuperar la cultura de l'aprofitament alimentari i donar eines concretes per poder aprofitar millor els aliments.
- Fomentar una alimentació completa i equilibrada.
- Viure la cuina com a espai comunitari i de convivència.

Totes les persones participants tenen un rol actiu i s'afavoreix que tothom pugui aportar els seus coneixements i compartir les seves inquietuds.

Contacta'ns per demanar pressupost:

formacio@espigoladors.com

Cuina d'aprofitament i showcooking

FAQS

On es du a terme l'activitat?

Ens desplacem al local on l'entitat receptora desitgi realitzar l'activitat. Si l'entitat no disposa de local, pot contactar amb nosaltres per valorar alternatives.

Quantes receptes es cuinaran?

Dues receptes.

Què ha d'aportar l'entitat o empresa receptora per dur a terme l'activitat?

Es demana per part de l'organització les taules de treball, accés a punt de llum (potència de 4000W), accés a punt d'aigua i micròfon de diadema amb sonorització (només en el cas del showcooking).

De cara a descarregar el material per l'activitat i tornar-lo a carregar a la finalització, caldrà poder apropar el nostre vehicle a l'espai on es farà l'activitat i poder-lo estacionar en un lloc proper. Caldrà accedir a l'espai on es farà l'activitat una hora abans de l'inici i poder disposar de mitja hora a la finalització per recollir l'espai.

Què aporta Espigoladors?

Espigoladors porta els ingredients i material de cuina necessaris, davantals i draps de cuina pels participants i còpies de les receptes amb idees d'aprofitament per facilitar que es posi en pràctica a casa el que hem tractat al taller.

Què han de dur les persones participants?

Tuppers en el cas del taller, per endur-se el plat cuinat. En el cas del showcooking, no cal dur res.

Quin és el nombre màxim de participants?

Taller de cuina d'aprofitament: cada taller és per a un màxim de 15 persones. Espigoladors pot donar resposta fins a un màxim de 30 persones augmentant el número de persones dinamitzadores de l'activitat.

Showcooking: fins a 50 persones, s'aconsella però que siguin grups més reduïts, ja que d'aquesta manera la dinàmica pot ser més participativa.