

Durante estos últimos años, impartimos cursillos –talleres dirigidos a aficionados. La experiencia y nuestros propios alumnos nos han enseñado que debemos acoplarnos y evolucionar con el grupo que se ha formado.

Estas clases las forman alumnos de todo tipo, solteros, amas y amos de casa, txokeros, jóvenes universitarios, novatos en todo lo relacionado con la cocina y la compra de alimentos, parejas, familiares, grupos de amigos, compañeros de trabajo, sibaritas que les gusta comer, expertos, gente que les gusta pasar un buen rato… alumnos con ganas de aprender, con alegría y disfrutando de la gastronomía.

Se dividen los talleres en tres niveles;

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LUNES** | **MARTES** | **MIERCOLES** | **JUEVES** | **VIERNES** | **SABADOS** |
| IniciadosY Medio19 a 21,30 aproximadamente | Iniciados-MedioTardes, 19 a 21.30 | MedioExpertos19 a 21.30 | Iniciados -medioTardes, 19 a 21.30 | Hay dos grupos,-A las 16.45 medio-experto-A las 19 medio, iniciación | 11- 13.30Grupo A medio expertosGrupo B Iniciados-Medio |

TALLERES, jóvenes, estudiantes, mayores, prejubilados…

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **LUNES** | **MARTES** | **MIERCOLES** | **JUEVES** | **VIERNES** |
|  | 11.45 A 14.15 | 11,45 A 14.15 | 11.45 A 14.15 | ¿????? |
| 16.45 a 18.45 | 16.45 a 18.45 |  |  |  |

* Nosotros programamos una serie de recetas y dejamos sugerencias de los alumnos; cada grupo tiene sus propias preferencias.
* Al llegar a la cocina se reparten las recetas por escrito y se explican, a continuación, se forman grupos (según gustos) y se elaboran las recetas, se presentan y se degustan entre todos a la hora de cenar.
* Todo el grupo cocina y recoge.
* Se necesita un delantal
* El temario puede ser de lo más variado: cocina casera, vasca, pintxos, cocina rápida, internacional, invitados, con alimentos de temporada, olla express, cocina de navidad… lo planificamos, según las peticiones y la duración de la clase.
* Primero, se matriculan los alumnos que terminaron el trimestre anterior y a continuación comenzamos con las plazas libres de nuevos alumnos.
* Se abona 60 euros al mes, si el trimestre es menor a 12 clases se abona la parte proporcional. El ingreso los primeros días de mes.
* Los puentes los decidiremos entre todos.
* Si se falta a clase, por enfermedad, viaje…se puede recuperar otro día avisando con tiempo, o traer un acompañante o regalar….