

PICCOLI CHEF IN CUCINA

Scopriamo • mescoliamo • raccontiamo



12 BAMBINI

3, 4 e 5 anni

OTTO MESI

ottobre → maggio

UNA FESTA

a giugno

Un laboratorio di mani, sensi, parole e collaborazione

CHE COSA FANNO I PICCOLI CHEF?



OSSERVANO

colori e trasformazioni

MISURANO

tazze, cucchiari e gocce

PREPARANO

impasti e ricette fredde

RACCONTANO

prima, durante e dopo

L'assaggio è sempre facoltativo.

Si partecipa anche guardando, annusando, toccando, disegnando o scegliendo.

IL NOSTRO ANNO IN CUCINA

OTTOBRE

Regole + frutta

NOVEMBRE

Farine + pane

DICEMBRE

Profumi + biscotti

GENNAIO

Misure + strati

FEBBRAIO

Liquidi + colori

MARZO

Mais + pasta

APRILE

Erbe + latte

MAGGIO

Menu + buffet

DOMANDA → PROVA → SCOPERTA

3 ANNI

un gesto alla volta

4 ANNI

confronta e ordina

5 ANNI

misura e spiega

Tre gruppi misti di quattro bambini · 40–50 minuti per gruppo

IN CUCINA CON UNA PROFESSIONISTA



PANE

la lievitazione

BISCOTTI

dosi e forme

PASTA

gesti e tradizioni

LATTE

una trasformazione

Una squadra con compiti chiari

BAMBINI	INSEGNANTE	PROFESSIONISTA
Dosano, impastano, osservano e fanno domande.	Conduce il gruppo e collega esperienza e parole.	Mostra tecniche e gestisce i passaggi specialistici.

Calore, lame ed elettrodomestici: solo adulti.

GIUGNO · FESTA DEI PICCOLI CHEF



I BAMBINI

accolgono e raccontano

LE FAMIGLIE

ascoltano e assaggiano

GLI ADULTI

preparano e servono

UN BUFFET CHE INCLUDE

Piccole porzioni · assaggi facoltativi · ingredienti e allergeni visibili · alternative concordate

Il traguardo non è il piatto perfetto.

È un bambino che sa osservare, chiedere, provare, collaborare e raccontare.