



■ ACTIVIDADES LÚDICAS E EDUCATIVAS ■

PRESENTA

Pequen@s chefs, **tremendo menú**

– *Showcooking* infantil participativo –



Non xogamos a cociñar... cociñamos de verdade!

PEQUEN@S CHEFS, TREMENDO MENÚ é un *showcooking* infantil participativo no que as nenas e nenos **cociñan receitas reais guiados por un chef**, nun ambiente seguro, dinámico, divertido e adaptado á súa idade.

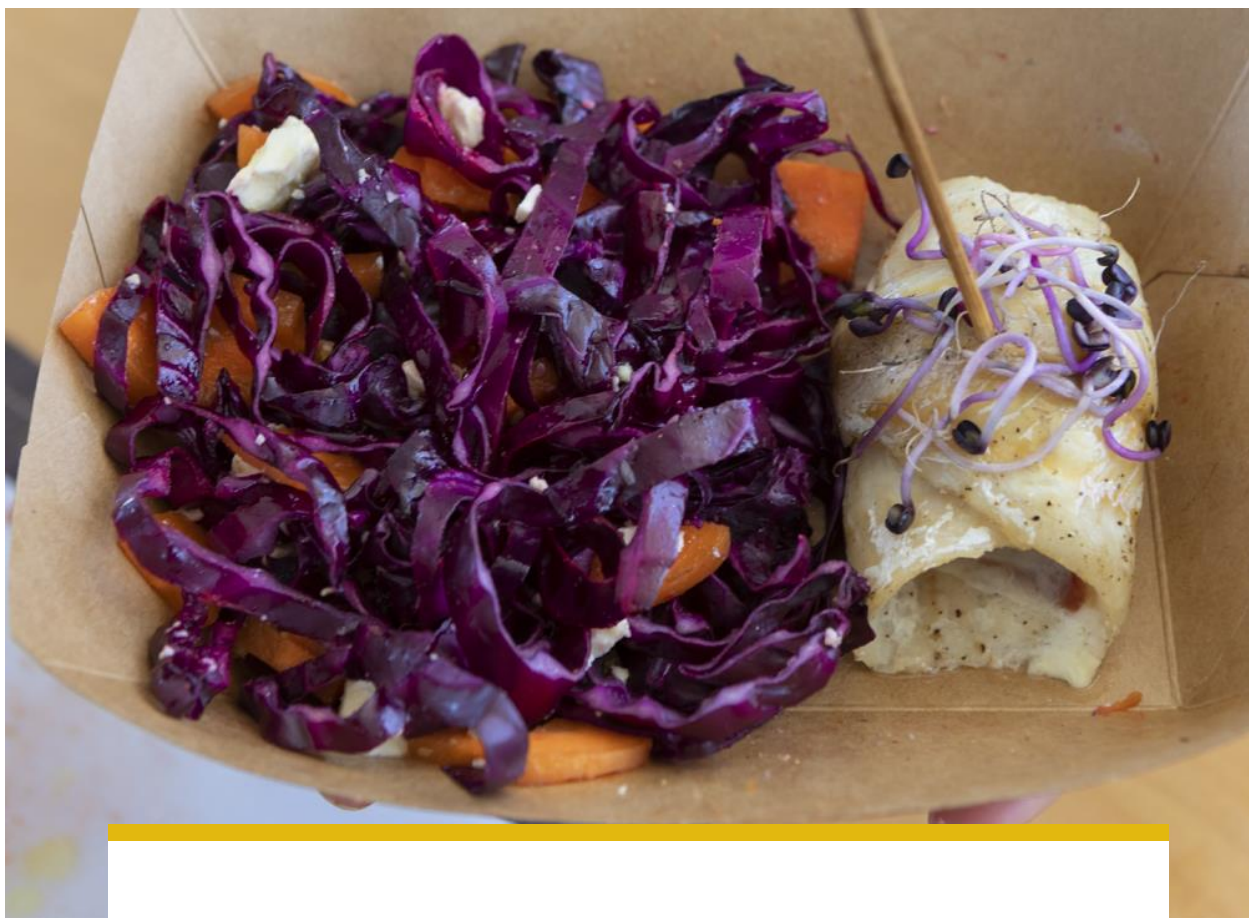
Non é un obradoiro tradicional nin unha demostración pasiva. É unha **experiencia gastronómica en directo** que combina aprendizaxe, espectáculo e interacción familiar. Un formato deseñado para **activar programacións culturais e xerar bonitas lembranzas** na infancia e as súas familias.

Por que é diferente?

Porque mediante aprendizaxe natural, sen discurso forzado, acádanse importantes **obxectivos educativos**:

- Promover a gastronomía como cultura e a identidade como pobo a través da comida.
- Fomentar hábitos alimentarios saudables.
- Respetar os procesos e ás persoas que hai detrás dos produtos.
- Xerar participación interxeracional.





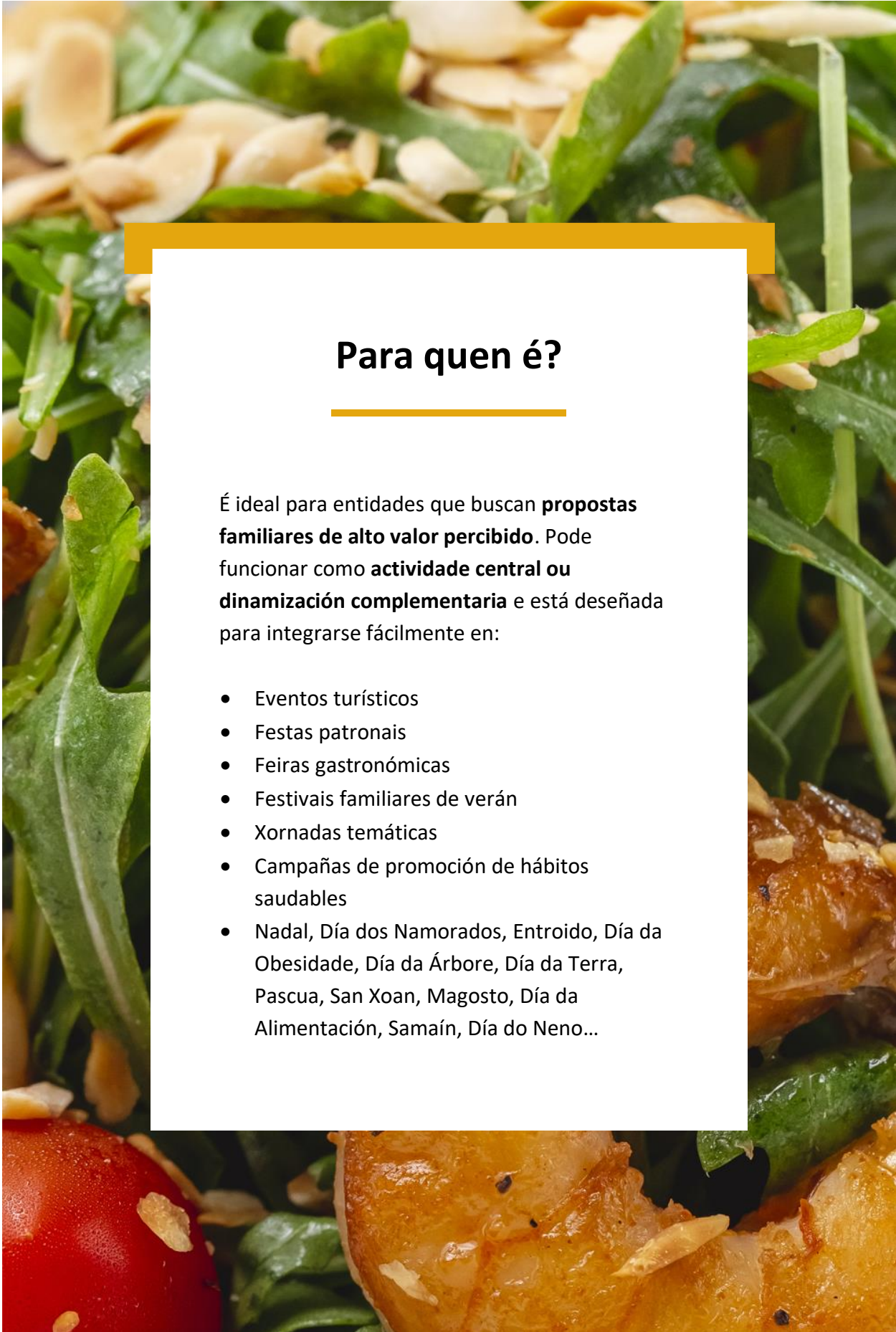
Que fan os pequen@s chefs?

Durante a actividade, cada participante:

- Descubre o produto.
- Manipula e prepara os alimentos.
- Segue a receita paso a paso coa guía do chef.
- Emprata de maneira profesional (se a súa idade o permite).
- Degusta o prato elaborado e dállo a probar á súa familia.

Pero a experiencia non remata ahí!

Cada nena e neno leva para casa o seu mandil e gorro de pequen@ chef e a receita impresa... ademáis do **recordo inesquecible** de ter cociñado “de verdade”.



Para quen é?

É ideal para entidades que buscan **propostas familiares de alto valor percibido**. Pode funcionar como **actividade central ou dinamización complementaria** e está deseñada para integrarse facilmente en:

- Eventos turísticos
- Festas patronais
- Feiras gastronómicas
- Festivais familiares de verán
- Xornadas temáticas
- Campañas de promoción de hábitos saudables
- Nadal, Día dos Namorados, Entroido, Día da Obesidade, Día da Árbore, Día da Terra, Pascua, San Xoan, Magosto, Día da Alimentación, Samaín, Día do Neno...



Beneficios para o organizador

O *showcooking* de MATRÁCALA funciona moi ben porque:

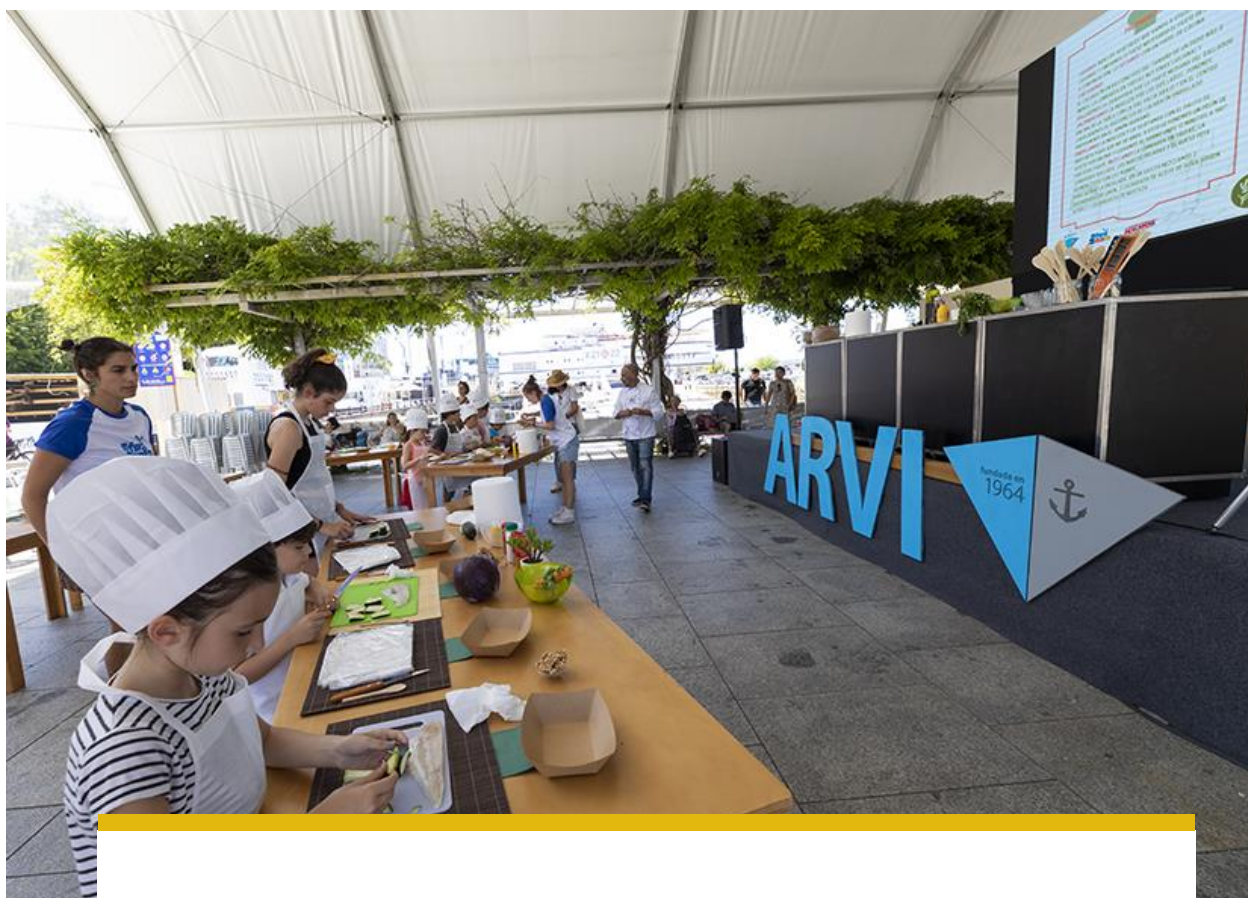
- **Xera participación real:** os nenos son protagonistas, cunha alta capacidade de convocatoria e rotación
- **Aumenta a permanencia das familias:** pais e nais están presentes mentres as nenas e nenos cociñan.
- **Outorga prestixio:** a produción e o formato transmiten calidade, innovación e profesionalidade.
- **Produce contido para redes sociais e prensa:** é unha actividade moi visual e fotoxénica.
- **É fácil de programar:** formato “chave en man” adaptable a diferentes espazos e eventos, escalable e compatible con múltiples programacións
- **Crea continuidade:** pode repetirse cada tempada e en calquera época do ano

Que inclúe o servizo?

É un servizo **CHAVE EN MAN** que contempla todo o necesario:

- **Coordinación e xestión** integral da actividade
- **Desprazamento** dentro de Galicia
- **Dirección e dinamización** con monitores cualificados
- **Produción completa** (son e amplificación, micro diadema, pantalla e música ambiente)
- **Equipamento** (cociña móbil profesional, moble encimera, fregadeiro, utensilios e mesas de traballo)
- **Montaxe e desmontaxe**
- **Ingredientes xenéricos e materiais** para todos os participantes
- **Mandil, gorro e receita** impresa para cada participante
- **Deseño e probas** de cada receita
- **Materia prima** principal de cada receita*
- **Adaptación** se hai alerxias ou intolerancias
- **Realización *in situ*** do *showcooking*
- **Cubertos e soportes** de emplatado sostibles para degustación final
- **Informe final** para xustificación pública

**pódese descontar do orzamento se a aporta a organización ou un patrocinador (60 €/pase)*



Modalidades de contratação

Modalidade	Días	Pases por día	Investimento
Estándar	1	1	700 €
Ampliada	1	2-3	1320 - 1920 €
Especial	2-3 consecutivos	2-3	Desde 2680 €

★ A MÁIS
SOLICITADA!

- **Máximo de pases** realizables por día: 3
- **Máximo de días** consecutivos realizables: 3
- **Montaxe e desmontaxe diaria** incluídas na contratación de días consecutivos
- **Suplemento por pernocta:** aprox. 200 €/noite (consonte volume, lugar e data)
- **PACKS ANUAIS DISPOÑIBLES.** Solicita orzamento personalizado



Bonificación por volume

Nº total de pases	Prezo por pase	Bonificación	Investimento
1	700 €	—	700 €
2	660 €	6 %	1320 €
3	640 €	9 %	1920 €
4	620 €	11 %	2680 €
5	610 €	13 %	3250 €
6	600 €	14 %	3800 €
7	600 €	14 %	4600 €
8	600 €	14 %	5200 €
9	600 €	14 %	5800 €

★ O MÁIS SOLICITADO!

- **Máximo de pases por día: 3 | Máximo de días consecutivos: 3**
- **Montaxe e desmontaxe diaria** incluídas na contratación de días consecutivos
- **Suplemento por pernocta:** aprox. 200 € / noite (consonte volume, lugar e data)
- **PACKS ANUAIS** DISPOÑIBLES. Solicita orzamento personalizado



Extras disponibles

Receita creada expresamente para o evento (temática, ingredientes, etc)	60 €
Diploma personalizado para cada participante, impreso en papel ecológico	90 €
Punto GastroSelfie: un fondo <i>instagrameable</i> , con temática gastronómica, onde os participantes e as súas familias poden facerse fotos e compartilas en redes co <i>#hashtag</i> do evento	350 €

Estrutura

Duración: 75-90 min

Capacidade: adaptada ao espazo dispoñible (máximo 30 menores)

Idade recomendada: de 5 a 13 anos

Requisitos

Interior ou exterior

Acceso a electricidade con toma de terra e **punto de auga** próximo

Coordinación co persoal técnico do evento

Inscripción previa dos participantes, incluíndo **autorización parental para fotos/vídeo e especificación de alerxias, intolerancias e capacidades diferentes**

Seguridade

- Seguro de responsabilidade civil
- Control de aforamento, alerxias, intolerancias e capacidades diferentes
- Supervisión continua e suficiente
- Materiais e procesos adaptados á idade
- Normativa básica de manipulación de alimentos

PLANIFICACIÓN TEMPORAL ORIENTATIVA

- **Montaxe:** 60 min
- **Cada pase:** 75-90 min
- **Descanso mínimo entre pases:** 30 min
- **Xantar:** 60 min
- **Desmontaxe:** 60 min
- **Exemplo de xornada completa:**
 - *Montaxe: 10:00 - 11:00 h*
 - *1º Pase: 11:00 - 12:30 h*
 - *Descanso: 12:30 - 13:00 h*
 - *2º Pase: 13:00 - 14:30 h*
 - *Descanso + xantar: 14:30 - 16:00 h*
 - *3º Pase: 16:00 - 17:30 h*
 - *Desmontaxe: 17:30 - 18:30 h*



XA CONFÍAN EN NÓS...

Vigo SeaFest, Concello de Tomiño, Concello de A Estrada, Concello de Baiona, Concello de Covelo, Feira Rural San Sadurniño, Centro Cultural de Valadares... e infinidade de colexios de toda Galicia!

Contacto

Queremos axudarche a crear unha programación familiar sobresaínte. Solicítanos **asesoramento técnico** ou un **orzamento personalizado**, sen compromiso.

info@matracala.es | [+34 633 648 654](tel:+34633648654) | matracala.es