

Chefs Del Futuro Competencia Culinaria
El 29 de febrero de 2012

Descripción del evento: Este evento esta designado como un Programa Educativo de Nutrición para la concientización del Bienestar del Estudiante mediante la oportunidad para que los estudiantes aprendan acerca de comida nutritiva y maneras simples para preparar bocadillos y comida.

Desde ahora hasta el 27 de enero de 2012 los estudiantes en grados, 5o a 8o pueden poner recetas en la caja "Future Chef's" (Los Chefs del Futuro) localizada en la oficina de su escuela. Las recetas seran juzgadas en las siguientes categorias:

- Originalidad
- Adecuado para Niños
- Facilidad de Preparación
- Mejor Uso de Ingredientes (Cereal (de grano entero), Queso (bajo en grasa), Huevos, Papas, Frijoles Refritos, Camote Blanco (Sweet Potato), Tortillas, Salchicha de Pavo, y Yogur).
- Atributos Nutritivos
- Presentación de la Comida

Debido a las muchas solicitudes que recibimos, solamente los finalistas son notificados por el Departamento de Servicios de Alimento y son invitados a participar en un Concurso de Cocina el 29 de febrero de 2012. Si es elegido, será notificado antes del lunes, 3 de febrero de 2012.

En el concurso final un adulto / padre asistirá a los estudiantes chefs. El Departamento de Servicios de Alimento dará a los concursantes todos los ingredientes necesarios para preparar su platillo. Todos los concursantes también recibirán un sombrero de chef, delantal y guantes desechables. (Si usted tiene el cabello largo, tiene que ser amarrado.) Los estudiantes chefs mostrarán a los jueces y espectadores como preparar su platillo. Después de que sus platillos sean probados y juzgados, los tres primeros ganadores serán anunciados y recibirán una medalla y un premio. Los otros concursantes recibirán medallas honorables. Todos los concursantes pueden llevar su sombrero de chef a casa .

Programaremos al concurso despues de las clases para no quitarle tiempo a las clases. El evento será en la Escuela Primaria de Sequoia en la cafetería a las 2:30–4:30. (Los concursantes deben llegar a las 2:15 para la preparación.)

Al final del evento todas las recetas presentadas por los estudiantes estarán disponibles para probar.

Si usted tiene preguntas, por favor siéntase libre de ponerse en contacto conmigo al (707) 542-7375 x4152
Gracias por su apoyo y participación.

Heather Driscoll
Gerente General
Sodexo
Departamento de Servicios de Alimento