

Comunicado 052/2017.

Tatuí, 05 de junho de 2017.

Aos Pais ou Responsáveis pelos alunos do 3º ao 5º Ano.

Conforme informado anteriormente, no mês de junho para encerramento do projeto de frutas, teremos um concurso denominado “Mini Chefe” com pratos feitos com frutas.

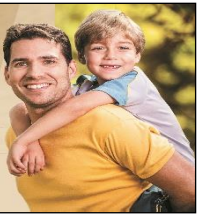
Os alunos que desejarem participar do “Mini Chefe” deverão gravar um vídeo fazendo uma receita com frutas.

Seguem critérios para a elaboração do vídeo:

- Elaborar uma receita tendo como base uma ou mais frutas. Podem ser receitas de vitaminas, bolos ou sobremesas (escolham receitas fáceis e práticas).
- Gravar um vídeo de 1 a 3 minutos no máximo, descrevendo como é feita a receita, passo a passo (o aluno fazendo a receita). Por questões de segurança o aluno não poderá fazer sozinho. Deverá ter um adulto supervisionando o aluno no vídeo e sempre um adulto deverá estar ao lado no vídeo.
- Entregar por escrito a receita, imagem ou foto do prato e valor nutricional.
- Entregar o vídeo até 09/06 para a professora da sala (trazer em um pen drive – copiaremos o vídeo e devolveremos o pen drive ao aluno).
- Uma comissão avaliadora assistirá os vídeos e serão selecionados 1 vídeo de cada turma, totalizando para a final, 6 vídeos (sendo 3 alunos da manhã e 3 alunos da tarde).
- Posteriormente o aluno selecionado fará a receita pessoalmente diante de uma banca examinadora na capela do dia 13/06. (Os responsáveis serão avisados para providenciar os ingredientes para a preparação da receita “ao vivo” e a receita pronta para degustação).
- Os alunos selecionados (manhã e tarde) serão premiados em 1º, 2º e 3º lugar, na capela do dia 19/06.

Raphaela Cardinot

Coordenadora/Orientadora



Comunicado 052/2017.

Tatuí, 05 de junho de 2017.

Aos Pais ou Responsáveis pelos alunos do 3º ao 5º Ano.

Conforme informado anteriormente, no mês de junho para encerramento do projeto de frutas, teremos um concurso denominado “Mini Chefe” com pratos feitos com frutas.

Os alunos que desejarem participar do “Mini Chefe” deverão gravar um vídeo fazendo uma receita com frutas.

Seguem critérios para a elaboração do vídeo:

- Elaborar uma receita tendo como base uma ou mais frutas. Podem ser receitas de vitaminas, bolos ou sobremesas (escolham receitas fáceis e práticas).
- Gravar um vídeo de 1 a 3 minutos no máximo, descrevendo como é feita a receita, passo a passo (o aluno fazendo a receita). Por questões de segurança o aluno não poderá fazer sozinho. Deverá ter um adulto supervisionando o aluno no vídeo e sempre um adulto deverá estar ao lado no vídeo.
- Entregar por escrito a receita, imagem ou foto do prato e valor nutricional.
- Entregar o vídeo até 09/06 para a professora da sala (trazer em um pen drive – copiaremos o vídeo e devolveremos o pen drive ao aluno).
- Uma comissão avaliadora assistirá os vídeos e serão selecionados 1 vídeo de cada turma, totalizando para a final, 6 vídeos (sendo 3 alunos da manhã e 3 alunos da tarde).
- Posteriormente o aluno selecionado fará a receita pessoalmente diante de uma banca examinadora na capela do dia 13/06. (Os responsáveis serão avisados para providenciar os ingredientes para a preparação da receita “ao vivo” e a receita pronta para degustação).
- Os alunos selecionados (manhã e tarde) serão premiados em 1º, 2º e 3º lugar, na capela do dia 19/06.

Raphaela Cardinot

Coordenadora/Orientadora