



Circular: CCA – Master Chef Junior: Healthy Bites
Classes I & II

Ref No. IPSCR/F&P/2025-2026/Cir019

Date: 07.05.2025

प्रिय अभिभावक
जय हिंद!

हमें अपने युवा शिक्षार्थियों के लिए एक रोमांचक कार्यक्रम की घोषणा करते हुए खुशी हो रही है! शुक्रवार, 16 मई, 2025 को, कक्षा I और II के हमारे छात्रों को **मास्टर शेफ जूनियर: हेल्दी बाइट्स** में भाग लेने का शानदार अवसर मिलेगा। यह गतिविधि स्वस्थ भोजन के बारे में जागरूकता बढ़ाते हुए आत्म-अभिव्यक्ति को बढ़ावा देती है।

- **स्थान:** कक्षा
- **संलग्न योग्यताएँ:**
 1. C 2.6 - समग्रता प्राप्त करने के लिए संवेदी धारणाओं को एकीकृत करना शुरू करता है
 2. C 3.1 संवेदी धारणाओं और शरीर के बीच समन्वय दिखाता है
 3. C 3.3 अपने हाथों से काम करने में सटीकता और नियंत्रण दिखाता है
 4. C 4.4 अन्य बच्चों के साथ सहयोगात्मक व्यवहार दर्शाता है
 5. C 4.5 सामाजिक मानदंडों को समझता है और उनके प्रति कक्षा और स्कूल में सकारात्मक प्रतिक्रिया देता है
 6. C 12.4 कला के क्षेत्र में सहयोगात्मक रूप से कार्य करता है
 7. C 13.3 अवलोकन, आश्चर्य, जिज्ञासा और अन्वेषण

गतिविधि के दिशानिर्देश:

1. समय सीमा: प्रत्येक छात्र को प्रदर्शन के लिए अधिकतम 20 मिनट का समय मिलेगा।
2. तैयारी की विधि: सभी व्यंजन बिना आग के उपयोग से पकाए/तैयार किए जाने चाहिए
3. प्रस्तुति: प्रत्येक छात्र को स्वयं व्यंजन प्रस्तुत करने का अवसर मिलेगा, उन्हें सामग्री का नाम पता होना चाहिए।
4. सुरक्षा सर्वप्रथम: कृपया सुनिश्चित करें कि सभी उपकरण और कटलरी सुरक्षित और आयु-उपयुक्त हैं, भंगुर बर्तनों से बचें।
5. निर्णायक मानदंड: रचनात्मकता, प्रस्तुति, स्वच्छता, स्वाद।

हम माता-पिता को अपने बच्चों को **मास्टर शेफ जूनियर: हेल्दी बाइट्स** की तैयारी में सहायता करने का आग्रह करते हैं, जिससे उनकी रचनात्मकता और प्रस्तुति कौशल का विकास हो।

Dear Guardian
Jai Hind!

We're delighted to announce an exciting event for our young learners! On **Friday, May 16th, 2025**, our students from **Classes I and II** will have the wonderful opportunity to participate in the **Master Chef Junior: Healthy Bites**. This activity fosters self-expression while increasing awareness of healthy eating.

- **Venue:** Classroom

- **Competencies Covered:**

1. C 2.6 - Begins integrating sensorial perceptions to get a holistic awareness of their experiences
2. C 3.1 Shows coordination between sensorial perceptions and body movements in various activities
3. C 3.3 Shows precision and control in working with their hands and fingers
4. C 4.4 Shows cooperative behaviour with other children
5. C 4.5 Understands and responds positively to social norms in the classroom and school
6. C-12.4 Works collaboratively in the arts
7. C-13.3 Observation, wonder, curiosity, and exploration

- **Guidelines of the Activity:**

1. **Time Limit:** Each student will have a maximum of 20 minutes to prepare and present the dish.
2. **Method of preparation:** All the dishes must be cooked / prepared without the use of fire.
3. **Presentation:** Each student will have the opportunity to present the dish on their own, they should know the name of ingredients.
4. **Safety first:** Please ensure that all tools and cutlery are safe and age- appropriate, avoid brittle utensils.
5. **Judging Rubrics:** Creativity, Presentation, Cleanliness, Taste.

We encourage parents to assist their children in preparing for the **Master Chef Junior: Healthy Bites** which will nurture their creativity and presentation skills.

With Regards,

Ms. Renu Sharma
Principal (IPS-CR)
AD - School Systems (IGS)

Ms. Malti Dagar
Head Mistress
(Foundational & Middle Stage)