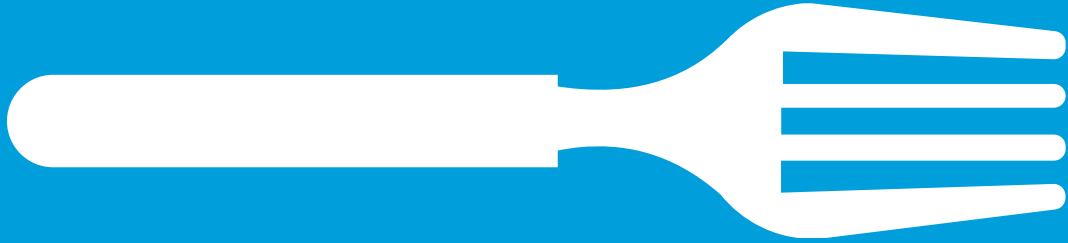


HOY COMEMOS DE RESTAURANTE



PROYECTO DE APRENDIZAJE-SERVICIO
DEL CIFP FELIPE VI
SEGOVIA



dualiza Bankia
todos trabajando en el futuro



ORIGEN DEL PROYECTO

El CIFP Felipe VI es un centro de Formación Profesional público de Segovia que imparte ciclos formativos de las Familias Profesionales de Comercio y Marketing, Hostelería y Turismo e Imagen Personal.

EL proyecto “Hoy comemos de restaurante” surge de la necesidad de dar solución a un problema: las elaboraciones realizadas por los alumnos en el aula taller de cocina, pastelería y panadería deben contribuir al bienestar social.

Al fin y al cabo, la comida proporciona un gran placer y contribuye a la felicidad de los demás.

La propuesta que realizamos se enmarca en la modalidad de Aprendizaje-Servicio (Aps) que combina en una sola actividad el aprendizaje de contenidos, competencias y valores, con la realización de tareas de servicio a la comunidad.

Un proyecto en el que los participantes se forman al enfrentarse a necesidades reales de su entorno.





CÓMO LO VAMOS A HACER

Vamos a configurar menús para los usuarios de la Residencia Juan Pablo II de Segovia.

Vamos a elaborar cuatro menús semanalmente para 30 personas en las condiciones higiénicas y de seguridad requeridas por el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Estos usuarios tienen rangos de edades muy diversas (de 0 a 18 años) lo que nos va a proporcionar un sistema de trabajo que les va a permitir a los alumnos aprender de los diferentes sistemas de restauración, trabajo en cadena caliente, cadena fría, hacer previsión y atender a las demandas del pedido de materias primas, hacer el pedido a proveedores y recepción de éste.

SELECCIÓN DE MENÚS POR EDADES Y NECESIDADES

También nos va a permitir incorporar la cultura de la previsión tanto de gastos como del trabajo bajo condiciones impuestas, tanto de menús como de determinadas condiciones relativas a necesidades especiales (intolerancias, alergias, vegetarianos, veganos, etc.).



Adquiriremos conocimientos sobre conservación, regeneración y puesta a punto de las elaboraciones como de Seguridad e Higiene y de gastronomía y nutrición.

COMER SANO Y CON PLATOS DE RESTAURANTE

Nuestras recetas van a ser balanceadas y equilibradas porque nuestro compromiso será tener en cuenta lo ingerido a lo largo de la semana para que el fin de semana no se repita y aporte las cantidades de nutrientes necesarios.

Una cocina basada en los productos de temporada e incluyendo a los que se acogen a la marca de garantía Alimentos de Segovia.

Además, los restaurantes colaboradores aportarán sus recetas que nosotros trataremos de reproducir fielmente

NUESTROS ENVASES

Para minimizar el plástico de un solo uso utilizaremos materiales sostenibles, como los envases realizados con caña de azúcar, envases Kraf de un solo uso y envases de vidrio que reutilizaremos, para contribuir a los objetivos de la Agenda 2030, como es el cuidado del planeta.





QUEREMOS UNIR EL ÉXITO
EDUCATIVO Y
EL COMPROMISO SOCIAL.
APRENDER A SER
COMPETENTES SIENDO
ÚTILES A LOS
DEMÁS.

NUESTROS VALORES

- Igualdad de oportunidades
- Sostenibilidad
- Trabajo en equipo
- Reducción de las desigualdades
- Producción y consumo responsable
- Educación de calidad



NOS ACOMPAÑAN EN ESTE PROYECTO



ASOCIACIÓN
DE PASTELEROS DE
SEGOVIA

SI QUIERES CONOCER MÁS DEL PROYECTO

Persona de contacto:
Berta Miguelañez Arribas
berta.migarr@educa.jcyl.es

Escanea el código QR y
conócenos

