

CIRCULAR EXTRAESCOLAR MINI XEF **(DE 1R A 6È PRIMÀRIA)**

Una de Postres és una jove empresa dedicada a la impartició de tallers de cuina per a totes les edats.

A nivell de docència infantil, els avalen els més de 50 cursos i tallers impartits i la seva incursió en les escoles portant aquest activitat de cuina des del 2017.

Una de Postres disposa d'un equip formatiu de monitors/es amb coneixements culinaris i gastronòmics, per tal de poder resoldre tots els dubtes que puguin sorgir als petits xefs en les diferents sessions, i més enllà de la recepta, es posa disposició tota la informació relacionada amb la classe.

La coordinadora de l'extraescolar i responsable del projecte global d'*Una de Postres* és l'Alba Molas, professional de la pastisseria i la cuina que, amb el seu plantejament de la proposta de formació lúdico-culinària, va veure el seu projecte recompensat amb dos guardons: Primer premi en els Premis Reus Empresa 2016, promoguts per REDESSA i l'Ajuntament de Reus, i Accèssit en els Premis Tarragona Impulsa 2016, promoguts per l'Ajuntament de Tarragona.

❖ **OBJECTIUS**

El tret distintiu que aporta l'activitat extraescolar de cuina és potenciar el valor de la cuina com una eina per a treballar moltes altres disciplines, adaptades a l'edat dels participants, com la psicomotricitat fina, les matemàtiques, la física, la química, la creativitat, l'atenció, la concentració... i introduir-los en el món de la gastronomia amb la incorporació d'un llenguatge específic, una descoberta de productes, eines, tècniques, etc.

Tot plegat ajudant a posar un petit gra de sorra perquè siguin capaços d'ajudar a casa i al mateix temps afavorir les relacions amb la cuina en família.

Amb tot, els objectius que es pretenen assolir a final de curs serien:

- La presa de contacte dels infants amb diferents aliments: descoberta de productes de temporada i poc habituals
- Descoberta de llenguatge tècnic i estris específics.
- Fer de la cuina una activitat divertida
- Consolidar hàbits d'higiene al voltant de l'activitat

- La introducció d'aliments que sovint els costa de menjar, apropant-los-hi de manera divertida
- Ser capaços d'elaborar posteriorment a casa les receptes fetes a l'escola
- Donar-los eines per a poder crear els seus propis plats deixant anar la imaginació i creativitat
- Introduir receptes de la nostra gastronomia popular lligada a festivitats i èpoques de l'any assenyalades.

❖ **Temàtica**

L'activitat extraescolar s'estructura en 4 blocs temàtics, amb un codi de colors per a la fàcil identificació dels alumnes:

1. APERITIUS I AMANIDES

2. ENTRANTS I PRINCIPALS

3. FRUITA

4. POSTRES

Setmanalment es treballaria un bloc diferent, de manera que en un mes es faria una recepta de cada bloc, si bé, atès que es potencia la utilització del producte de temporada, la programació d'activitats podria patir petites variacions al estar condicionada a la disponibilitat de la matèria prima al mercat.

En èpoques especials de l'any com *Halloween*, la castanyada, Nadal, la Pasqua o Sant Jordi, entre d'altres, s'introdueixen receptes temàtiques o bé típiques de l'època o festivitat, per exemple els fantasmes de merengue per *Halloween* o bé les *torrijas* per setmana santa.

A cada sessió es farà entrega als alumnes de la recepta o fitxa tècnica d'aquell dia, la qual arxivaran segons el codi de colors establert en funció del bloc temàtic al que correspongui. En ella s'hi especifiquen els ingredients, els al·lèrgens, el procediment i una fotografia del resultat, tot explicat de forma senzilla perquè després a casa, grans i petits, la poguessin reproduir, indicant en tot moment els ingredients a utilitzar i els possibles al·lèrgens existents.

- Títol de la recepta
- Comensals
- Al·lèrgens i intoleràncies
- Elaboració
- Ingredients
- Foto del resultat

❖ **Logística**

Per la pròpia naturalesa de l'activitat la ubicació és el menjador escolar, per la facilitat de neteja del mobiliari i l'accés directe a les piques rentamans.

L'equip d'Una de Postres disposa de la resta d'electrodomèstics per poder desenvolupar l'activitat: plaques d'inducció elèctriques, batedores, processadors,...

Així mateix, com a material personal, seria necessari que els participants de l'activitat portessin un carpeta arxivador d'anelles, un davantal i una carmanyola, per tal de portar cap a casa les elaboracions fetes a l'escola, evitant l'ús de material rebutjable. Aquests dos últims elements seran necessaris a cada classe, així que haurien d'anar i venir de l'escola a casa

Tota la resta de material, ingredients i accessoris, serà subministrat per Una de Postres i estarà inclòs en el preu de l'activitat.

❖ **Condicions generals**

- Per qüestions de seguretat alimentària, es requerirà la notificació per escrit de les possibles al·lèrgies i/o intoleràncies dels participants a l'activitat, per tal de prendre les precaucions pertinents.

❖ **Preu**

El preu de l'activitat per infant/mes d'1h a la setmana és de 31€ per a socis de l'AMPA, i de 52€ per als no socis.