



Laboratori del fare

Laboratorio di cucina

ANNO 2016 – 2017

Tutti in cucina in compagnia di Marco e Luciano e molti altri, tutti grandi cuochi che, tra sapori, colori e ricette, faranno scoprire ai nostri ragazzi i segreti della cucina, in modo creativo e divertente. Durante le ore di laboratorio, i “principianti cuochi” potranno annusare, toccare, pesare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere e finalmente assaggiare i prelibati piatti preparati. Il tutto per apprendere il vero segreto della cucina e della vita: il “lavoro” di gruppo ... e forse scoprire una passione e un talento da sviluppare nella vita!

L'Associazione di Volontariato 0–18 Onlus nell'ambito del Progetto “*I care home, Accanto alla vita, sempre*” dedicato ai bambini ed ai ragazzi che vivono realtà di disabilità e/o di disagio fisico, comportamentale, familiare e/o economico, dà avvio al *Laboratorio di cucina*.

E' un laboratorio in cui i ragazzi potranno apprendere, con l'aiuto di cuochi professionisti e di educatori esperti, che cosa è una cucina, intesa come ambiente lavorativo con tutti i suoi utensili, e che cosa significhi lavorare le materie prime, facenti parte della nostra alimentazione quotidiana, imparando a svolgere in prima persona le procedure di base della nostra “cucina mediterranea”. L'obiettivo generale è di rendere poco per volta i ragazzi consapevoli del vero segreto e cuore della cucina e della vita, *il lavoro di gruppo*.

Perché il laboratorio di cucina.

Nel laboratorio di cucina i ragazzi potranno acquisire autonomie sul piano funzionale in un contesto stimolante e gratificante, attraverso la socializzazione e la collaborazione, il rispetto gli uni degli altri, il saper stare insieme, il condividere spazi e materiali. E' anche possibile che alcuni di loro scoprano di avere talento o anche solo tanta passione da sviluppare nella vita adulta, in famiglia e/o sul lavoro, coltivando questo primo seme.

Struttura e Metodologia

Si lavorerà con i ragazzi in una logica di squadra, attribuendo a ciascuno compiti specifici e favorendo l'applicazione delle capacità cognitive alle attività pratiche.

Partendo dalla presentazione di ricette di cucina, dall'individuazione degli ingredienti e dei materiali necessari, si prevedono attività pratiche di dosaggio, manipolazione, miscelatura. Tramite queste attività di misurazione e preparazione degli ingredienti si svilupperanno/rinforzeranno competenze di tipo scientifico-tecnologico.

Attraverso l'esecuzione di ricette, i ragazzi svilupperanno gradualmente le proprie autonomie, avvalendosi anche delle dinamiche di gruppo.

Il laboratorio sarà strutturato e calibrato sulle capacità effettive dei partecipanti.

Per ogni ricetta/gruppo di ricette si proporranno:

- un momento di riflessione sulla scelta delle ricette;
- un incontro di lavoro in cucina con la produzione dei piatti.

Per facilitare l'apprendimento teorico-pratico, saranno utilizzati anche testi cartacei preparati dai docenti e dai ragazzi stessi.

I risultati attesi

- La partecipazione, l'interesse e il coinvolgimento
- L'acquisizione graduale di alcune abilità di base
- L'impegno e la capacità di lavorare in gruppo
- Lo sviluppo di capacità di autocontrollo e di comunicazione interpersonale

Gli obiettivi formativi specifici

Al termine del laboratorio, i ragazzi dovranno essere in grado di:

1. riconoscere un laboratorio di cucina, sapendo elencare ed individuare i principali elementi strutturali: il piano di lavoro, il piano cottura con i differenti tipi di fonti di calore (cottura a fiamma, cottura su piano elettrico, forno elettrico ed a gas ...), il piano per il lavaggio delle mani del personale e degli alimenti, dove vengono conservati gli alimenti (scaffali, frigorifero ecc)
2. elencare e discutere le regole di base del comportamento in cucina, con particolare attenzione alle regole per agire in sicurezza per sé e per gli altri: che cosa fare, che cosa non fare
3. lavorare in cucina e maneggiare in modo adeguato tutte le attrezzature, il tutto in sicurezza per sé e per gli altri
4. riconoscere e scegliere gli strumenti adatti a svolgere le procedure di base, conoscendone il nome e le caratteristiche principali
5. utilizzare gli strumenti per le procedure di base in modo adeguato, con particolare attenzione a "che cosa non fare mai"
6. riconoscere e discriminare i sapori (dolce, salato, amaro), gli odori, i suoni tipici prodotti durante le varie procedure,
7. riconoscere, sapere elencare e scegliere gli ingredienti per la preparazione delle pietanze
8. svolgere in successione le attività, seguendo in modo ordinato la ricetta
9. controllare i tempi e i diversi tipi di cottura
10. eseguire in modo autonomo alcune ricette di base
11. assimilare e usare in una conversazione i vocaboli relativi alle azioni che si svolgono in cucina: pesare, misurare, pelare, montare, salare, dolcificare, sbattere, amalgamare, accendere, stendere, impastare, setacciare, mescolare ...
12. elencare e discutere i prezzi di alcuni alimenti di base e dei relativi cibi preparati
13. cooperare in gruppo e discutere, confrontarsi sull'attività svolta e sulla pietanza realizzata
14. eseguire le principali prassi igienico-alimentari (a titolo esemplificativo: lavaggio delle mani del personale, uso dei guanti, se e quando necessari, pulizia e lavaggio della frutta e della verdura...)
15. discriminare gli ingredienti attraverso la capacità olfattiva, gustativa, uditiva e tattile
16. pulire in modo adeguato e in sicurezza gli ambienti e gli utensili utilizzati
17. utilizzare il sistema metrico decimale per svolgere le procedure di base in cucina

La verifica

Si baserà sull'osservazione dei minori durante le attività proposte, rilevando

- i tempi di attenzione e di partecipazione secondo il proprio ritmo di apprendimento, con particolare attenzione al raggiungimento dell'autonomia relazionale e comportamentale degli allievi.
- la capacità di applicare le conoscenze teoriche svolgendo in prima persona e/o come aiuto, ma sempre in modo autonomo, le principali procedure di base della cucina.
- la capacità di interiorizzare gli apprendimenti di tipo logico-matematico utili al raggiungimento di abilità funzionali: quantità, misura, peso, tempo, consequenzialità delle operazioni, ricostruzione grafica delle procedure, uso del denaro.

La valutazione avverrà *in itinere* e a conclusione del percorso.

La documentazione

Le attività del progetto verranno documentate tramite foto e riflessioni, di carattere scritto e/o orale, sulla stessa. Il tutto sarà raccolto in un unico documento, che verrà conservato a cura dell'Associazione e che sarà visibile dagli interessati, dietro richiesta.

L'Associazione, al termine delle attività di laboratorio, rilascerà, ad ogni partecipante, un attestato di partecipazione.

L'Associazione ai sensi ex art.13 D.Lsg 196/2003, tratterà i dati personali, necessari allo svolgimento delle procedure del servizio, che riguardano i minori e le famiglie, secondo i principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza. I dati personali forniti verranno trattati esclusivamente per le finalità del Progetto (iscrizione, frequenza, attività ricreative ...). I dati potranno essere trattati anche con strumenti elettronici ed informatici e saranno memorizzati su supporti informatici, su supporti cartacei e su ogni altro tipo di supporto idoneo, in accordo con quanto previsto dalla legislazione.

I tempi di attuazione

Dall'inizio del mese di novembre 2016 alla fine dell'anno scolastico (maggio 2017), con sospensioni nel periodo natalizio e pasquale.

Le ore settimanali saranno così ripartite:

- **Mercoledì, dalle ore 16.30 alle ore 18.30 e**
- **Giovedì, dalle ore 17.00 alle ore 19.00: nozioni di cucina** (nozioni base relative a verdure, carni, pesce, pasta, uova, salse, .. e loro trattamento e preparazione : vedi programma).
-

Le fasi di realizzazione

- **FASE INIZIALE (Ottobre – Novembre 2016)**
 - Incontro iniziale con i Volontari.
 - Incontro con i Dirigenti scolastici, gli Assistenti Sociali, i Responsabili di Associazioni ed i Parroci dei territori limitrofi per presentare il progetto e discutere i particolari della realizzazione del progetto.
 - Incontro con i Genitori per presentare la proposta e consegna della domanda di iscrizione (la domanda di iscrizione, corredata di tutti i dati per la sua presentazione, sarà inserita anche nel sito web dell'Associazione)
- **FASE DI ATTUAZIONE DEL PROGETTO (Novembre 2016 – Maggio 2017)**
 - Periodo di frequenza dei ragazzi alle attività previste dal progetto.
 - Incontri di verifica e di programmazione dei Volontari.
 - Incontro di verifica in itinere con il Consiglio Direttivo dell'Associazione.

- Incontri con i Genitori durante lo svolgimento delle attività.

- **FASE DI VALUTAZIONE DEL PROGETTO**

- Incontro di verifica finale con i responsabili Volontari del laboratorio.
- Incontro finale con i Genitori.

I Destinatari

In base alle forze di volontariato disponibili per l'attuazione di questo progetto ed all'ampiezza dei locali in cui i minori potranno operare, è possibile garantire un servizio ottimale limitando il numero degli utenti a non più di dieci unità. Ogni singolo laboratorio prenderà avvio solo con un numero minimo di iscritti di cinque unità.

Potranno prender parte alle attività i minori, che avranno presentato all'Associazione domanda di iscrizione ai laboratori, compresi nella fascia di età della preadolescenza e prima adolescenza, dagli undici ai sedici anni di età, con preferenza per quelli che si trovano in situazione di disagio, segnalati da Scuole, Comuni, Parroci ed altre Associazioni operanti sul territorio. In particolare, si darà preferenza ai minori che si dovessero trovare in una situazione di:

- disagio socio comportamentale
- disagio scolastico
- disagio di salute
- disagio economico

A tal uopo, si istituisce una Commissione, formata dal Presidente dell'Associazione 0 – 18 Onlus, dal Responsabile dei Laboratori e da un numero minimo di tre Volontari che collaboreranno nei singoli laboratori, che avrà il compito, dopo aver raccolto le domande d'iscrizione, di accettarle e di determinare, in base ai criteri sopra elencati, i minori che potranno frequentare i singoli laboratori. La Commissione avrà anche il compito di stilare un'eventuale lista d'attesa. Delle riunioni della Commissione sarà redatto verbale.

Le risorse umane

Il progetto vedrà coinvolti, oltre ai volontari dell'Associazione, cuochi e professionisti qualificati, nonché personale di ausilio, che verrà coordinato, in primis, dal Referente del progetto, Signor Rossetto Luciano.

Il luogo

Le attività del progetto si svolgeranno nella Casa Erminia e Vito Ceriani, a disposizione dell'Associazione 0 – 18 Onlus, sita nel Comune di Oggiona con Santo Stefano (VA), in Via Campiglio 21. Si utilizzeranno gli spazi adibiti a cucina e, in caso di necessità, anche altre stanze facenti parte dell'immobile.

I costi

Per l'acquisto degli utensili **€. 8.000,00**

Per dare avvio al laboratorio, si prevedono le seguenti spese:

- Acquisto di derrate alimentari e
- Acquisto di materiale vario per la pulizia (detersivi per lavapiatti, per pavimenti, per superfici, spugne, ecc)
per una spesa complessiva mensile prevista di €. 400,00 x 7 mesi **€. 2.800,00**
- Assicurazione (ancora da determinare)
- Consumi acqua ed energetici (ancora da determinare)

I costi, a seconda dell'andamento del laboratorio, potranno eventualmente essere adeguati *in itinere*.

Il reperimento dei fondi

I costi verranno coperti con:

- donazioni di privati
- contributi da parte delle famiglie dei minori che frequenteranno il laboratorio
- l'organizzazione di eventi e manifestazioni
- mercatini di manufatti realizzati dai soci e dai volontari
- la partecipazione a bandi sia pubblici sia privati

Le modifiche

Un eventuale adeguamento del progetto sarà fatto a termine percorso, previa verifica dei risultati raggiunti.