

Formación e inclusión



Miguel A. Cayon

¡DESCÚBRENOS!

Diseño de Talleres para el
Desarrollo Personal y la
Inclusión Social de las
Personas en diferentes
colectivos

Chef Baker



chef baker talleres



info@chefbaker.es



693630896

I N E X C L U S I O N

¿CÓMO TRABAJAMOS?



Con este taller tratamos de fomentar la autonomía en las actividades de la vida diaria, y la capacidad para cocinar a través de una serie de habilidades como:

- Pelar y cortar
- Temperaturas
- Preparar comida y su limpieza
- Manipular herramientas
- Hacer la compra
- Seguridad e higiene
- Recetas adaptadas a cada persona
- Favorecer el desarrollo de habilidades como la atención, creatividad, cálculo, etc...
- Fortalecer la integración con el grupo.
- Fomentar la participación y el trabajo en equipo.
- Hábitos saludables.
- Operaciones básicas para cocinar.
- ¡¡¡¡¡Disfrutar a tope!!!!



COMO DOCENTE...



tengo muy claro que todas las personas tenemos derecho a que se nos acepte y a vivir una vida social digna. Los profesionales que trabajamos con distintos colectivos debemos apoyar y participar en el proceso de readaptación e integración en la nueva vida y a su comunidad.



NUESTROS OBJETIVOS



- MOTIVACIÓN
- TRABAJO EN EQUIPO
- PRÁCTICA ENSAYO-ERROR
- FAVORECE LA INTEGRACIÓN
- PERTENECER A UNA RED DE REDES
- ADAPTABILIDAD
- DESARROLLO PERSONAL
- AUTOCONTROL Y DISCIPLINA
- HABITOS HIGIÉNICOS EN ALIMENTACIÓN

