

ESCUELA DE PASTELERIA

Chef Baker

DISEÑO DE TALLERES PARA EL DESARROLLO
PERSONAL Y LA INCLUSIÓN SOCIAL DE LAS PERSONAS
EN DIFERENTES COLECTIVOS



Discapacidad y Trabajo

Todas las personas somos sociables por naturaleza.

Aspiramos a crecer y a progresar en nuestras capacidades y limitaciones para gustarnos a nosotros mismos y a los demás.

Todos queremos tener la mayor autonomía para sentirnos seguros con nosotros mismos y valorados por las personas que nos rodean.



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 por la inclusión, debemos apoyar y participar en la defensa de los derechos de todas las personas sin diferencias.



Unión del taller y el trabajo real

- MOTIVACION
- TRABAJO EN EQUIPO
- PRACTICA ENSAYO-ERROR
- FAVORECE LA INTEGRACION
- PERTENECER A UNA RED DE REDES
- ADAPTABILIDAD
- DESARROLLO PERSONAL
- AUTOCONTROL Y DISCIPLINA
- HABITOS HIGIENICOS EN ALIMENTACION

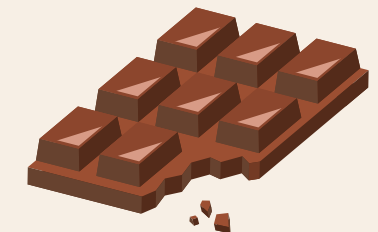


Metodología



“Con este taller tratamos de fomentar la autonomía en las actividades de la vida diaria y la capacidad para cocinar a través de las siguientes habilidades: “

- 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!!!!

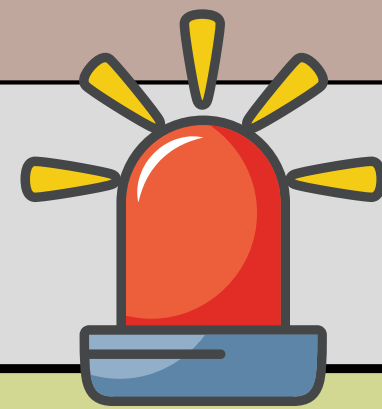
Objetivos



Adaptamos la teoría



IDENTIFICAR
PELIGROS



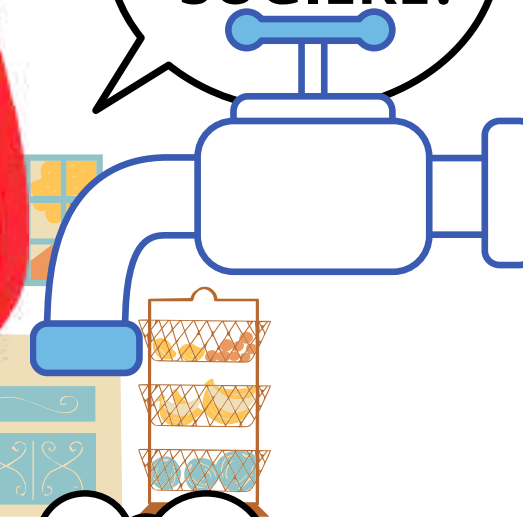
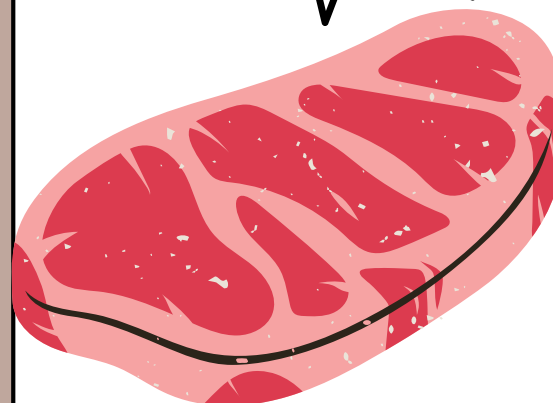
OPERACIONES BASICAS DE PASTELERIA

**MF1334_1: PREELABORACIÓN,
ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN EN
PASTELERÍA. (240 HORAS)**
• **UF0053: (TRANSVERSAL)**
**APLICACIÓN DE NORMAS Y
CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS
EN RESTAURACIÓN (30 HORAS)**



QUE PELIGRO
RELACIONARIAS?

RESPUESTAS?



QUE TE
SUGIERE?



QUE PASARIA?



Diseño de la actividad



- Seguir la receta, planificarla y hacerla.
- Manejo de herramientas.
- Definición de los alimentos.
- Manipulación y conservación de los alimentos.
- Identificar situaciones de peligro.
- Programar un menú semanal.
- Conseguir utensilios para desarrollarla.
- Cocinar, hornear y decorar.
- Y lo mejor de todo...
- ¡¡¡¡¡ DISFRUTARLA ¡¡¡¡!

- ADL AYUNTAMIENTOS
- CENTROS CIVICOS
- INMIGRACION
- COLEGIOS
- CENTROS DE ACOGIDA
- DISCAPACIDAD
- FORMACION
- POBLACION GITANA
- INFANCIA Y ADOLESCENCIA
- FAMILIAS
- ASOCIACIONES
- PISOS TUTELADOS
- ETC...



¿AQUIEN VA
DIRIGIDO?

ACADEMIA DE
PASTELERIA



Chef Baker



chefbaker.es



info@chefbaker.es



693.630.896



Miguel A. Cayon