

El nostre centre en acció: un projecte d'ApS.

El projecte que duem a terme en el CEE Castell Vell té com a objectiu general, afavorir el desenvolupament de les competències personals, socials i laborals de l'alumnat de les diferents etapes del centre (primària, secundària, TVA i PFQB) mitjançant un enfocament **d'aprenentatge-servei inclusiu**, en el qual s'ofereix un **servei real de cantina (esmorzars) i restaurant (menjars)** a la comunitat educativa, promovent la **col·laboració entre etapes i tallers** del centre, i afavorint **l'autonomia i el camí cap a la vida adulta**.

Aquest projecte es duu a terme al llarg de tot el curs, des d'Octubre fins a Maig.

De manera més concreta, plantegem els següents objectius específics:

1. Fomentar el **treball col·laboratiu** entre les etapes de PFQB i TVA.
2. Potenciar **l'autonomia personal i social** de l'alumnat del centre (primària, secundària i TVA) a través de l'entrenament en el context laboral simulat de cafeteria del PFQB: maneig d'euros, habilitats socials, ús de comunicadors, temps d'espera...
3. Aplicar els **aprenentatges tècnics i funcionals** dels PFQB en un entorn de servei real.
4. Involucrar als **tallers de bugaderia i jardineria** en la gestió integral del servei (roba de taula, decoració floral de taules, subministrar productes de l'hort), ambientació) aplicant els aprenentatges tècnics de l'àmbit laboral de la TVA.
5. Promoure valors de **solidaritat, responsabilitat i servei a la comunitat** educativa.

En el projecte que presentem destaquem els següents apartats:

A. **Actuacions prèvies i preparació de l'Aprenentatge Servei:**

1. **Coordinació docent** entre els equips de PFQB (Cuina i Restaurant-Bar) amb TVA des del seu àmbit laboral (Bugaderia i Jardineria) i PFQB amb la resta d'etapes, per a organitzar els serveis d'esmorzars.
2. **Establiment de calendari de serveis:**
 - a. Servei d'esmorzars en la Cantina amb les etapes: 2 dies/setmana (dimarts i dimecres)



- b. Servei de menjars en el Restaurant: 1 dia/setmana (dijous) obert a la comunitat educativa i personal extern al centre.
 - c. Servei de bugaderia
 - Dijous: recollida de tovallons després del servei de restaurant.
 - Divendres: rentada de tovallons.
 - Dilluns i Dimarts: planxat
 - Dimecres: lliurament.
 - d. Servei de jardineria i floristeria:
 - Disseny i creació composicions florals per al centre de taules segons calendari estacional de dilluns a dijous.
 - Subministrament de productes de l'hort adient a les recol·leccions de l'hort.
 - Manteniment de plantes de les terrasses de manera periòdica.
3. **Entrenament i preparació de la situació de cafeteria** per part de les diferents etapes a l'aula: lectura de la carta de menú, elecció d'esmorzar, treball amb euros, habilitats socials i comunicatives en la petició d'esmorzar, ús de comunicadors, temps d'espera...
4. **Entrenament i preparació del servei de cafeteria** per part de l'alumnat de PFQB: muntatge de taules en terrassa, col·locació de tovalloners, col·locació de carta, revisió de material...
5. **Entrenament i preparació del servei de restaurant** per part de l'alumnat de PFQB: disseny i treball sobre el menú, preelaboracions culinàries, muntatge de taules en zona de menjador i terrassa amb roba de taula i vaixella...
6. **Distribució de llocs i tasques en els diferents espais de treball:**
- a. Aula Cantina: cafetera, sucs, planxa, barra, atenció a taules i comandes, facturació.
 - b. Sala Restaurant: cambrer de rang, ajudant de rang, cambrer de barra, encarregat de facturació.
 - c. Cuina: fregui, aperitius, entrant, plat principal, postres, passi de plats.
 - d. Aula llar- bugaderia
 - e. Aula-taller de jardineria i floristeria i l'hort escolar.
7. **Creació de material de suport visual i adaptat:** cartes adaptades, ús d'històries socials, pictogrames, fulles de comanda, seqüències, registres de tasques, autoinstruccions, llista de control de tasques, etc.

8. **Simulació de situacions reals tant en la situació de cafeteria com en el restaurant pedagògic:** atenció al client, maneig de diners, treball en equip, gestió del temps, comunicació i normes de cortesia, etc.

B. Recursos

- Aula cantina dotada d'equipament bàsic de nevera, forn, vitroceràmica, planxa, cafetera, ampollers refrigerador de begudes, safates, vaixel·la...
- Aula Cuina amb equipament professional: zona de plonge, zona de freds, zona calenta, zona de passada, taules de treball d'acer amb rodes.
- Material de bugaderia: en una aula llar que simula una petita casa adequada amb equipament de rentadora, taula de planxar, centre de planxat i cistelles d'organització de roba.
- Materials de jardineria i floristeria: plantes ornamentals, verdures de l'hort, flors i verd (natural i sec), materials no vegetals per a les composicions florals i material per al seu manteniment.
- Quaderns de registre i avaluació, pictogrames i guies visuals.
- Panells informatius de menús i tasques.
- Agenda de reserves per a esmorzars i llibre de reserves per al restaurant.

C. Accions concretes

a) **Situació de cantina/cafeteria:**

1. Desplaçament fins a la cantina.
2. Recepció i benvinguda: normes de cortesia.
3. Presa de comanda: habilitats comunicatives, escolta, ús de comunicador, petició i anotació de comanda.
4. Cantar la comanda: elaboració d'entrepans i begudes.
5. Temps d'espera.
6. Servei de les comandes.
7. Elaboració de factures.
8. Cobrament de les comandes.
9. Comiat del client: normes de cortesia.
10. Recollida i neteja del servei.

b) Restaurant pedagògic:

1. Recepció i acompanyament fins a la taula.
2. Presa de comanda i servei de begudes.
3. Muntatge de plats en cuina.
4. Passi de plats i servei en taula.
5. Retirada de plats.
6. Servei de cafès i petit fours.
7. Cobrament del servei.
- 8.

D. Metodologia

- **Enfocament d'Aprenentatge-Servei (ApS):** l'alumnat aprèn prestant un servei real i útil a la seva comunitat. Es combina la formació acadèmica i professional amb la prestació d'un servei útil al centre, mitjançant un servei d'esmorzars tant al professorat com a l'alumnat. Al seu torn, des dels tallers de la TVA de jardineria i bugaderia, es fomenta l'adquisició d'habilitats prelaborals junt la prestació dels seus serveis als projectes de PFQB.
- **Enfocament de Treball en equip i cooperatiu:** distribució de rols i tasques compartides en els diferents tallers.
- **Aprenentatge experiencial:** "aprendre fent" en un entorn real. Tant la cantina/cafeteria com el restaurant es converteixen en entorns reals de pràctiques on l'alumnat aplica els coneixements propis dels mòduls tècnics i desenvolupa habilitats funcionals per a la vida diària.
- **Enfocament competencial i funcional:** aprenentatges significatius aplicables a la vida quotidiana.

E. Seguiment i avaluació

El seguiment i avaluació del projecte es realitzarà de manera **contínua, formativa i col·laborativa**, implicant el professorat de totes les àrees participants, així com al propi alumnat, amb l'objectiu de valorar el grau d'adquisició de competències individuals i col·lectives, el nivell d'autonomia aconseguit, la qualitat del servei ofert i l'impacte social dins de la comunitat educativa.

Alguns dels instruments d'avaluació utilitzats són:

- o Rúbriques d'acompliment (autonomia, social i laboral).
- o Llistes de control
- o Registres d'observació del professorat.
- o Recollida de feedback de satisfacció dels clients.

En l'avaluació, tindrem en consideració, entre altres, els següents indicadors:

a) Competències laborals i tècniques

- o Compliment de tasques i seguiment d'instruccions en els respectius àmbits laborals.
- o Compliment de normes d'higiene, seguretat i ordre en els espais de treball.
- o Coordinació entre els equips de treball durant la gestió dels serveis.

b) Competències personals i socials

- Responsabilitat i compromís amb les tasques assignades.
- Capacitat de treballar en equip i respectar torns i rols.
- Millora de l'autonomia personal en desplaçaments i gestió de rutines.
- Habilitats de comunicació funcional (demanar, oferir, agrair, atendre).
- Actitud positiva cap al servei, la col·laboració i l'atenció al client.

c) Col·laboració interetapes i tallers

- Coordinació entre els programes formatius i TVA.
- Participació activa dels tallers de bugaderia i jardineria de forma integrada.
- Capacitat per a transferir aprenentatges entre activitats i contextos.

d) Impacte en la comunitat educativa

- Percepció d'utilitat i aportació social del servei.
- Sensibilització sobre la inclusió i la diversitat.
- Satisfacció del professorat i alumnat usuari del servei.

E. Resultats esperats

Amb la realització d'aquest projecte de col·laboració entre les diferents etapes aconseguim:

- Millora en l'**autonomia funcional i social** de l'alumnat del centre.
- Desenvolupament de **competències professionals bàsiques** en l'alumnat PFQB.
- Enfortiment del **sentit de pertinença i responsabilitat social** de l'alumnat.
- Consolidació de **xarxes de col·laboració entre etapes i tallers** dins del centre.
- Major visibilitat i inclusió de l'alumnat amb discapacitat en la comunitat educativa.

