

# **PROYECTO CANTINA**

## **0. Índice.**

### **1- Datos del centro.**

### **2- Título y descripción breve.**

### **3- Enseñanza educativa al que va dirigido.**

### **4- Etiquetas temáticas.**

### **5- Vinculación con otros programas.**

## **1. Datos del centro.**

C.E.E. TAMARIT

Código: 03016626

Dirección: C/ Mangraner s/n C.P: 03203 Elche, Alicante.

Teléfono: 966913120

E-mail: 03016626@edu.gva.es

## **2. Título y descripción breve.**

“Proyecto Cantina”

En este proyecto se simula una empresa, propiciando un ambiente lo más parecido posible a un comercio real, llevándose a cabo diferentes protocolos de higiene y laborales relacionados con el desempeño laboral en una cocina y cafetería. Nuestro objetivo principal es el de ofrecer experiencias a nuestro alumnado para desarrollar habilidades laborales.

De esta manera, se desarrollan actividades tales como: servicio de cantina a profesorado y almuerzo educativo para alumnado del ciclo. El trabajo no se limita solo a la cocina y al servicio, sino que, además, se trabaja con el dinero, con las habilidades lectoescritoras y sociales, se prepara, se recoge y se limpia el

espacio de trabajo y los materiales empleados dentro de las normas que rigen el curso de riesgos laborales.

Entre los objetivos más importantes destacamos:

- Adquirir autonomía en la Vida Diaria y el Hogar.
- Dotar al alumnado de habilidades y responsabilidades laborales enfocadas a la restauración.
- Desarrollar habilidades sociales y de comunicación.
- Identificar y utilizar adecuadamente los diferentes materiales, útiles, herramientas y máquinas.
- Aplicar técnicas y procedimientos con los que pueda afrontar la ejecución de tareas y operaciones del taller.
- Ser capaces de resolver conflictos con los que se puedan encontrar en el día a día y en el ámbito laboral.

Específicamente para el PFCB:

- Conocer la estructura, organización y mecanismos básicos de funcionamiento del taller como una empresa e identificar los derechos y obligaciones del trabajador.
- Conocer diferentes fuentes, vías y estrategias en la búsqueda activa de empleo.

### **3. Enseñanza educativa al que va dirigido.**

Secundaria Educación Especial: Transición a la Vida Adulta y Programa de Formación de Cualificación Básica de Restauración. Este proyecto se dirige a alumnado con diversidad funcional y con edades comprendidas entre 16 y 22 años, llegando hasta los 24 en el caso del PFCB.

### **4. Etiquetas temáticas.**

- Autonomía personal y en la vida diaria.
- Habilidades pre-laborales y laborales.
- Formación profesional básica.
- Restauración.
- Inclusión.
- Educación Especial.
- TVA de restauración.
- PFCB de Operaciones Básicas de Restaurante y Bar.

## **6. Vinculación con otros programas.**

Erasmus+, programa de higiene equipo de educadoras del centro.