



TUTTI A TAVOLA ! Cucina e disabilità

Il progetto ha come destinatari ragazzi/e con disabilità intellettiva e si pone come fine ultimo il potenziamento delle autonomie primarie e sociali attraverso alcune attività pratiche di un laboratorio di cucina. L'idea di attuare questo progetto nasce da una riflessione maturata all'interno del Dipartimento Istruzione dell'Università Popolare di Camponogara per rafforzare un tessuto territoriale dove tutti i cittadini trovano spazio, parola ed opportunità. Per questi ragazzi/e diventa fondamentale acquisire buone pratiche di autonomia per poter gestire la quotidianità, puntando in un progetto di vita il più indipendente possibile. In ogni laboratorio settimanale, verrà garantito ai partecipanti un fare a loro misura con procedure sequenziali, chiare e semplici per dare a tutti la possibilità di costruirsi delle rappresentazioni mentali che a lungo termine e con percorsi di reiteratività favoriranno un processo di generalizzazione da "spendere" poi nel loro contesto di vita. Per cui, auguriamo a tutti i nostri ragazzi/e che queste esperienze formative alimentino emozioni profonde e vere di stima verso se stessi e in rapporto agli altri e le nuove competenze apprese valorizzino in ciascuno il "piacere di vivere".

FINALITA' Avviare attività specifiche funzionali ad un progetto di vita in autonomia e promuovere nel ragazzo/a autostima e fiducia in se stesso, passando attraverso esperienze emozionali forti e incisive per traguardare l'opportunità di aprire nuovi orizzonti.

OBIETTIVI

Approfondire la relazione tra educatori e pari

- Rispettare i tempi e le modalità di lavoro degli altri
- Interagire e cooperare con i compagni
- Migliorare la capacità di lavorare in un piccolo gruppo
- Migliorare la capacità di esprimere le proprie emozioni e/o perplessità
- Migliorare la memoria di lavoro
- Accettare e eseguire consegne anche se non sempre corrispondenti alle proprie aspettative e ai propri interessi
- Potenziare la consapevolezza del proprio fare
- Valutare il rischio di certe azioni in cucina
- Capacità di individuare gli ingredienti necessari
- Potenziare l'autonomia nelle preparazioni di pasti che richiedono la cottura
- Far apprendere il corretto uso degli strumenti necessari al fare
- Aumentare lo spirito di iniziativa

ARGOMENTI

- Impostare il menù di una cena
- Descrizione degli ingredienti e loro suddivisione
- Valutare la sequenzialità per la preparazione di ogni singola cena.

METODOLOGIA Il laboratorio si svolge in una cucina attrezzata in modo da consentire il più possibile a tutti i partecipanti un utilizzo autonomo degli spazi dedicati alle diverse attività (cucinare, mangiare, lavare) Si seguono le seguenti procedure:

- Mettere il grembiule
- Lavare le mani
- Leggere la ricetta
- Presentare gli ingredienti e gli strumenti necessari
- Eseguire le ricette
- Preparare la tavola
- Cenare insieme condividendo ciò che è stato preparato

MATERIALE Dopo aver cenato vengono consegnate ai vari partecipanti le ricette del menù della sera. Insieme vengono lette e commentate. Si conclude la serata con un'autovalutazione rispetto all'impegno personale e al gradimento. Ogni corsista dovrà portare un grembiule e il costo necessario utile alla preparazione dei piatti è escluso dalla quota del corso.



Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

con sedi staccate in Campagna Lupia, Fossò, Stra, Vigonovo, Fiesso d'Artico, Pianiga, Brugine e Marcon

Orario e sede del corso: Vigonovo Lunedì 10.30-13.00 (Meneghetti) dal 13.01.2020

Orario e sede del corso: Vigonovo Martedì 10.30-13.00 (Meneghetti) dal 14.01.2020

N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione: 6 lezioni da 2.30 h - € 105,00

Desideri iscriverti a questo corso? [Clicca qui](#)

Università Popolare di Camponogara

Sede Legale: Via Premaore 38, 30010 Camponogara (VE) - P.IVA 03489740278

Segreteria e Direzione: Via Giovanni XXIII, 44 1° Piano, 30010 Camponogara (VE)

Tel.0415158030 - 331.8228533 E-Mail: segreteria@unipopcamponogara.it ;

PEC: unipopcamponogara@legalmail.it