

EL REPARTIDOR ESCOLA RESTAURANT TRAGALUZ - EL LLINDAR

✉ info@ellindar.org - elrepartidor@ellindar.org - begonyag@ellindar.org

🌐 <http://www.ellindar.org/> - <https://repartidor.ellindar.org/>



ÀMBIT TERRITORIAL

L'Hospitalet de Llobregat

Barcelonès

Habitants: 269.382



QUINES ENTITATS L'IMPULSEN?

L'impulsa la Fundació El Llindar, i compta amb la col·laboració de l'empresa de restauració Tragaluz. L'Ajuntament de l'Hospitalet cedeix l'edifici patrimonial on es realitza l'itinerari professional de restauració i cuina.



DATES

El projecte va començar l'any 2016.



INFORMACIÓ BÀSICA

El Repartidor és un centre que acull dos itineraris educatius i formatius singulars que integren experiències d'aprenentatge de la família professional de la cuina i la restauració. Aquests itineraris estan pensats per oferir a cada jove un camí de transició cap a la vida adulta, el retorn al sistema educatiu o l'entrada al món laboral.

L'objectiu principal és oferir un espai-temps acollidor i d'hospitalitat per l'aprenentatge de joves amb trajectòries educatives dures.

OBJECTIUS

El Repartidor pretén promoure el retorn al sistema educatiu i l'accés a la qualificació professional, acompanyar i construir el projecte vital de cada adolescent i jove i millorar la futura ocupabilitat d'adolescents i joves.

SITUACIÓ A LA QUAL ES DONA RESPOSTA

El projecte vol oferir un entorn d'aprenentatge en escenaris reals de treball a joves que tenen una experiència educativa com-

plicada. Es treballa la seva transició a l'ensenyament postobligatori i s'incrementa la seva ocupabilitat per accedir amb millors condicions al mercat laboral.

METODOLOGIA

Es treballa amb grups de 17 persones màxim. Cada jove rep l'atenció d'un educador de referència. Està enfocat a la construcció del projecte vital, formatiu i professional dels adolescents i joves, des d'un punt de vista educatiu i de creixement personal.

El treball per competències és l'altre eix metodològic. S'aprèn treballant, és un aprenentatge pràctic, vivencial i significatiu de l'ofici que té associat una part instrumental (anglès, matemàtiques, llengua) i altres aprenentatges propis del currículum de cada formació. Les competències digitals hi tenen molta importància.

El segon any passen el 90% del temps treballant a la cuina i la sala del restaurant pedagògic per desenvolupar les competències bàsiques i les tècniques per construir i mantenir una formació o lloc de treball.

FOTOS: © ANNA EWA BIENIEK / SHUTTERSTOCK.COM - 636553817



PERSONES DESTINATÀRIES

El PFI d'Auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restauració està adreçat a alumnes entre 16 i 21 anys sense graduat d'ESO, que no estiguin cursant estudis en el moment de començar el curs i estiguin inscrits al programa de garantia juvenil. Cuina i serveis de restauració, als joves entre 17 i 25 anys que hagin cursat un primer curs formatiu de la família professional o tinguin experiència en l'ofici.



PRESSUPOST I FONTS DE FINANÇAMENT

Té subvencions del Departament d'Educació i del Programa de Garantia Juvenil.



Diputació Barcelona

Àrea d'Educació, Esports i Joventut



RECURSOS HUMANS

Hi participen quatre docents-tutors que fan la formació transversal i tres docents especialistes en sala i cuina, a més de la direcció del centre.



RECURSOS MATERIALS I ESPAIS

Es disposa d'una cuina pedagògica per tenir 17 alumnes treballant en un espai de treball propi, dues aules i una cuina-restaurant preparada i adaptada per a la pràctica i aprenentatge que compleix tots els requisits del sector de la restauració, més material fungible i ordinadors.

DESCRIPCIÓ DETALLADA

S'ofereixen dos itineraris personals d'experiència professional:

1. PFI d'Auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restauració (de nivell 1, formació inicial). Ofereix formació professional inicial d'auxiliar d'hoteleria en les especialitats de cuina i sala per joves entre 16 i 21 anys sense l'ESO acreditada. El currículum compta l'aprenentatge d'operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles, així com les operacions de preparació i presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració, assistint en els processos de servei i atenció al client.

FOTOS: © YAKOBCHUK VIACHESLAV / SHUTTERSTOCK.COM - 1519417886



2. Cuina i serveis de restauració (de nivell 2). Els joves entre 17 i 25 anys que hagin cursat un primer curs formatiu de la família professional o tinguin experiència en l'ofici poden escollir entre dues especialitats: Currículum formatiu de l'especialitat de cuina, per especialitzar-se en el funcionament d'una cuina i preparar elaboracions culinàries, i el Currículum formatiu de l'especialitat de serveis de restauració, per especialitzar-se en el funcionament d'un restaurant, aprendre la tècnica per servir menjar i begudes, realitzar preparacions de begudes i menjars ràpids.

S'ofereixen itineraris llargs d'entre 2 i 4 anys, però no són obligatòriament consecutius. L'oferta formativa és gratuïta per l'alumnat.

IMPLEMENTACIÓ

FASES:

El mes de maig es realitza la preinscripció. Si la demanda és superior a l'oferta, es fan entrevistes per la selecció de l'alumnat on es té en compte les motivacions i experiències prèvies, i una prova inicial on s'observa el treball grupal de totes les persones preinscrites.

De setembre a juny es realitzen els itineraris d'experiència professionalitzadora dels dos nivells.

Al juliol en èpoques no lectives, es poden complementar en pràctiques laborals al restaurant amb contractes de curta durada.

EINES I MECANISMES D'AVUACIÓ

Es treballa amb avaluacions personalitzades a través de rúbriques. Es valora l'èxit tant amb els que continuen amb altres estudis postobligatoris com amb els que s'insereixen laboralment.



RESULTATS

Punts forts:

- La bona acollida de l'entorn, el serveis del restaurant s'omplen cada dia.
- Les aliances amb empreses del sector.
- La constant reflexió i millora per la innovació dels itineraris i la perspectiva pedagògica.
- L'acompanyament subjectiu, personalitzat i integral de l'alumnat.
- La proposta d'experiències d'aprenentatge en entorns reals i variats de treball, que són una font d'inspiració i motivació.
- La unió de la visió del sector amb la mirada de l'escola fa que s'estigui en constant innovació.

Punts de millora:

- L'articulació del funcionament d'un restaurant real amb l'aprenentatge de l'alumnat és difícil.
- L'acompanyament subjectiu requereix molta dedicació



Diputació
Barcelona

Àrea d'Educació,
Esports i Joventut