PROJECT «Σχολικό Καφέ» Για πέμπτη συνεχή χρονιά λειτουργεί στο σχολείο μας, στο 3ο όροφο η σχολική μας «καφετέρια». Όλα ξεκίνησαν με την ευγενική δωρεά μιας επαγγελματικής μηχανής “espresso” από την εταιρία Ν. ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ ΕΠΕ και με την πρωτοβουλία του κ. Γιάννη Νάκα που τον ευχαριστούμε για την υποστήριξη την ιδιαίτερη αγάπη και ευαισθησία που δείχνει για τον χώρο μας. Στο σχολικό καφέ εκπαιδεύονται και εξασκούνται οι μαθητές του εργαστηρίου Μαγειρικής με τους παρακάτω εκπαιδευτικούς στόχους:

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ:

1.
ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ: Με τη βοήθεια ειδικού εντύπου με φωτογραφίες, τα παιδιά μαθαίνουν να παίρνουν παραγγελίες από τους πελάτες χρησιμοποιώντας το ανάλογο λεξιλόγιο και να τις καταγράφουν στο μπλοκ παραγγελιών.

2.
ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ: Με τη βοήθεια οπτικοποιημένων οδηγιών (φωτογράφηση συνταγής βήμα-βήμα), τα παιδιά μαθαίνουν να φτιάχνουν όλη την γκάμα καφέδων, ροφημάτων, αφεψημάτων, χυμών.

3.
ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ- ΣΥΝΕΠΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ: τα παιδιά μαθαίνουν να παραδίδουν την παραγγελία στο σωστό πρόσωπο, με τον σωστό τρόπο σερβιρίσματος με το δίσκο, χρησιμοποιώντας το ανάλογο λεξιλόγιο.

4.
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΣΥΝΑΛΛΑΓΗ: τα παιδιά μαθαίνουν να διαχειρίζονται τα χρήματα, να δίνουν ρέστα, να χρησιμοποιούν το κομπιουτεράκι.

5.
ΕΝΝΟΙΕΣ ΕΣΟΔΑ-ΕΞΟΔΑ-ΚΕΡΔΟΣ-ΖΗΜΙΑ Μαθαίνουν ότι κάθε προϊόν έχει τη δική του αξία, πρόκειται για ένα μαγαζί, μια επιχείρηση με έσοδα – έξοδα.

6.
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΣΥΝΑΛΛΑΓΗ - ΚΩΔΙΚΑΣ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑΣ: τα παιδιά μαθαίνουν να συνεννοούνται με τους πελάτες με ακρίβεια, να είναι εξυπηρετικοί, χαμογελαστοί, ευγενικοί.

7.
ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ – ΥΓΙΕΙΝΗ ΧΩΡΟΥ: τα παιδιά μαθαίνουν να καθαρίζουν το χώρο, τους πάγκους εργασίας, τα τραπεζάκια της καφετέριας μέσα κι έξω από το εργαστήριο, τις καφετιέρες, το ψυγείο και κάθε σκεύος που χρησιμοποιείται καθημερινά.

8.
ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ – ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ :τα παιδιά μαθαίνουν να τηρούν κανόνες

προσωπικής υγιεινής και ενδυμασίας.

{mygallery}drastiriotites2018-2019/sxoliko_cafe{/mygallery}