



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

“LA NAVIDAD. ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS”

AUTORIA FRANCISCO LÓPEZ BARRERAS
TEMÁTICA DESARROLLO PRÁCTICO EN COCINA
ETAPA FP COCINA Y RESTAURACIÓN

Resumen

La navidad siempre es motivo de celebraciones, festividad, reunión, familia. Existen muchas alternativas para realizar actividades prácticas dentro de la didáctica a realizar con los alumnos de ciclos formativos de cocina y restauración. Nosotros, aprovechando fechas muy importantes en el calendario, fomentamos la idea de realizar menús temáticos. Ejemplificamos actividades llevadas a cabo.

Palabras clave

Cocina, prácticas, realidad, clientes, jornadas, navidad, menú,

1. INTRODUCCIÓN.

En las escuelas de cocina, las prácticas realizadas con los alumnos durante las horas lectivas pretenden asentar los conocimientos adquiridos con la teoría. De esta forma el alumno toma contacto con las materias primas, las maquinarias y utensilios, aprende todas las ejecuciones básicas que todo profesional deberá saber dominar. En definitiva, conseguir que el alumno supere las capacidades terminales mínimas exigidas.

A veces, por no decir siempre, el escaso tiempo del que se dispone dificulta la total asimilación de lo que es la realidad de esta profesión en la calle. Por esto nos es necesario promover actividades que sitúen al alumno en la realidad de esta profesión, el trato con clientes de verdad.

Abrir un restaurante en el centro formativo donde estudian, y poder elaborar menús para trabajar con clientes de verdad, era la mejor solución de integración profesional para los alumnos.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

1.1 Mi justificación

Fechas tan significativas como la navidad nos dan la posibilidad de abordar jornadas gastronómicas que:

- Fomentan el aprendizaje del alumno.
- Motivan y generan interés por lo que será su futura profesión.

Dicho esto, no me queda más que comentar la idea de este artículo. Transmitimos la finalidad de seguir aprovechando fechas significativas en el calendario escolar para diseñar jornadas especiales que atraigan clientes con el fin de que los alumnos puedan tratar elaboraciones, menús muy específicos.

Así, el alumnado se enfrenta ante situaciones nuevas, experiencias que nosotros debemos hacérselas motivadoras, pues es su realidad profesional, y sobre todo el reto de tratar con clientes de verdad, con lo que deben asumir una responsabilidad total de lo que hacen.

La navidad es una fecha muy conciliadora. Los alumnos son motivados para que aprovechen a sugerir en las familias la posibilidad de acercarse al centro y degustar lo que sus hijos han aprendido en el curso.

Esta situación es muy motivadora y hace que los padres se involucren en la etapa educativa en la que se encuentran sus hijos. Todo esto une a familias, alumnos, profesores, enseña de verdad el porvenir de nuestros alumnos.

El alumno lo agradece enormemente.

2. OBJETIVOS

- Hacer prácticas reales, como si de un restaurante se tratará, pero en fechas muy especiales.
- Conseguir que el alumno aprenda a organizarse y desarrollar en definitiva su trabajo como en la futura vida real.
- Aprender menús temáticos, elaboraciones especiales que aumenten sus conocimientos.
- Estrechar relación padres-alumnos-centro educativo.
- Conseguir un grado de motivación y satisfacción extra del alumnado.
- Utilizar fechas significativas del calendario para desarrollar actividades formadoras, que cumplimenten el proceso de enseñanza aprendizaje.

3. METODOLOGÍA

La forma más dinámica para un alumno de asentar los conocimientos que va recibiendo en clase es la de realizar prácticas en el taller de cocina.

Como he comentado anteriormente, las horas de las que disponemos en cada curso escolar son justas. Así, dijimos que promover actividades más exigentes y reales les permiten a los alumnos conseguir los objetivos con mayor calidad.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

Los métodos teórico – prácticos que se llevan a cabo durante el curso se mantienen como no podía ser de otra forma.

Eso sí, añadimos:

- Búsqueda de elaboraciones, datos culturales, etc. con referencia a la temática gastronómica elegida, según fecha.
- Utilización de recursos materiales visuales y de texto existentes en el centro.
- También todos aquellos recursos encontrados en internet.
- Utilización del restaurante del centro y todo lo necesario para el correcto desarrollo del menú.
- Búsqueda de clientela, reclamo publicitario, etc para la consecución final de relación entre alumno-cliente-realidad formativa. Aquí se promueven las facetas de marketing, se pueden elaborar actividades con este fin.

4. TEMPORALIZACIÓN

Estos menús se deben diseñar con tiempo y la ejecución del mismo exige varias horas.

En nuestro caso fueron necesarias 12 horas prácticas y 3 teóricas (estas últimas la semana previa). Se realizó en la semana del 17 al 21 de diciembre de 2007.

5. ANALISIS Y DESARROLLO DEL MENÚ ELABORADO JUNTO CON MIS ALUMNOS DE 2º DE COCINA.

A la hora de ponernos en marcha con un menú específico hemos de tener en cuenta diferentes aspectos a considerar.

Por un lado la zona geográfica, teniendo en cuenta así los recursos alimenticios y su época óptima de consumo.

Por otro, la cultura gastronómica del lugar en el que se encuentra el centro, intentando así adecuarnos a los gustos de los clientes.

A pesar de estos caracteres, siempre debemos tener presente la innovación en la cocina posibilitando y dando margen a la utilización de otros recursos alimenticios que no sean de la zona pero que representen en cierta medida a las fechas para las que se diseña el menú.

A partir de aquí:

- Confeccionar un menú dependiendo de las cualidades del alumnado en ese momento.
- Tener en cuenta el tiempo del que se dispone.
- Evaluar y actuar en consecuencia según datos recogidos de asistencia prevista, presupuesto, etc.
- Valorar los productos: precios, estado comercial, etc

Con todo esto, hemos realizado en este curso un par de actividades en este sentido. La experiencia fue muy positiva, motivadora para los alumnos. Aquí y en este artículo se exponen las elaboraciones que diseñé para mis alumnos y que ellos pusieron en práctica de una forma eficiente para navidad.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

En otros muchos centros se lleva acabo estas actividades. Yo plasmo aquí la realizada, y que sirva de ejemplo y aplicación didáctica. Esto es una herramienta perfectamente testada, puesta en práctica y que animo a que la utilice todo aquel que considere. Los resultados fueron fantásticos y además conseguimos una mayor amplitud de conocimientos gastronómicos asociados a estas fechas navideñas.

6. MENÚ PARA NAVIDAD 2007

APERITIVOS

- CROQUETITA DE PERDÍZ
- DELICIA DE GAMBAS Y HORTALIZAS
- SOPA FRÍA DE PAPAYA CON ANCHOAS Y CILANTRO

EL MENÚ

- PATÉ DE CAMPAGNE CON TOSTA DE SEMILLAS, MERMELADA DE TOMATE Y UN TOQUE DE MÓDNA
- CANUTILLOS DE SALMÓN MARINADO Y QUESO DE CABRA CON VERDURITAS, ADEREZADO CON VINAGRETA DE MIEL Y FRUTOS SECOS
- BISQUÉ DE CARABINEROS GUARNECIDO CON COUS COUS DE HIERBAS FRESCAS

- RAPE AL HORNO CON SU REFRITO, PISTO A LA SIDRA Y SALSEADO DE BOLETUS

- TACO DE COCHINILLO MELOSO Y CRUJIENTE EN COMPAÑÍA DE COMPOTA DE CEBOLLA, PATATA PONT NEUF Y ESPUMA DE MANZANA

- SOUFFLE CAÍDO DE HIGOS Y CHOCOLATE CON HELADO DE PISTACHO Y UN GRANIZADO DE RON

MIGNARDICES

- TURRÓN
- POLVORÓN
- MAZAPÁN
- BOMBONES



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

6.1 ELABORACIÓN DE:

6.1.1 LOS APERITIVOS

CROQUETA DE PERDÍZ (PARA 60 CROQUETAS APROX.)

- 0,75 L DE LECHE
- 0,250 L. DE CALDO DE AVE O DE LA COCCIÓN DE LA PERDIZ
- 110 GRS. DE MANTEQUILLA
- 100 GRS. DE HARINA
- 250 GRS. DE CARNE DE PERDIZ COCIDA MUY FINAMENTE PICADA
- 75 GRS. DE CHALOTA
- 75 GRS. DE PUERRO
- SAL, PIMIENTA Y NUEZ MOSCADA AL GUSTO
- PEREGIL PICADO

SE PUEDE AÑADIR FONDO DE PERDIZ VARIANDOLO CON LAS PROPORCIONES DE CALDO Y HARINA

POCHAR CHALOTA Y PUERRO EN MANTEQUILLA. REALIZAR UN ROUX AÑADIENDO HARINA Y SEGUIDAMENTE INCORPORAR EL CALDO Y LA LECHE. COCER HASTA TEXTURA DESEADA PARA MASA COMPACTA Y AÑADIR PERDÍZ. SAZONAR.

DEJAR ENFRIAR EXTENDIDO EN BANDEJA Y REPOSAR EN CÁMARA 12 HORAS.

FORMAR CROQUETAS, EMPANAR Y FREIR A TEMPERATURA DE 180°.

DELICIA DE GAMBAS Y HORTALIZAS (PARA 4 APERITIVOS)

- 1 HOJA DE PASTA BRICK
- 4 GAMBAS MEDIANAS
- ¼ DE CEBOLLA
- ½ PUERRO PARTE BLANCA
- 1 ZANAHORIA PEQUEÑA
- 4 HOJITAS DE ESPINACAS PEQUEÑAS
- 20 GRS. SÉSAMO
- CUCHARADA SOPERA COMPOTA DE CEREZAS
- SAL

LAS VERDURAS EN JULIANA FINÍSIMA SE POCHAN A FUEGO SUAVE. LAS HOJAS DE ESPINACAS SE BLANQUEAN. LA GAMBA PELADA SE CUECE AL FINAL DEL POCHADO DE VERDURAS. REALIZAR PAQUETITOS DE BRICK (4 DE CADA OBLEA) INTRODUCIENDO LA HOJA DE ESPINACA, LAS VERDURAS, UNA GAMBA Y UN POCO DE SÉSAMO. FREIR A FUEGO MEDIO ALTO PINCHADO EN UN PALILLO DE PRESENTACIÓN Y NAPAR CON LA COMPOTA.

SOPA FRÍA DE PAPAYA CON ANCHOAS Y CILANTRO

(PARA 25 APERITIVOS APROXIMADAMENTE)

- 2 PAPAYAS DE 350 GRAMOS
- ½ KILO DE TOMATES BIEN MADUROS
- DOS CEBOLLETAS FRESCAS
- 10 GRS. EN TROZO DE GENJIBRE
- 4 DL. DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN
- ZUMO DE UN LIMÓN
- SAL Y PIMIENTA NEGRA MOLIDA AL GUSTO
- 20 LOMOS DE ANCHOAS EN SALAZÓN
- 10 ACEITUNAS NEGRAS SIN HUESO
- 20 GARBANZOS COCIDOS REPELADOS
- ½ MANOJO DE CILANTRO FRESCO

PONER EN THERMOMIX LA CARNE DE PAPAYA, CEBOLLETA, TOMATES, JENJIBRE Y ZUMO DE LIMÓN. TRITURAR. DESPUES AÑADIR EL ACEITE Y EMULSIONAR. SAL Y PIMIENTA. REALIZAR UN PICADILLO CON ANCHOAS, ACEITUNAS Y UN POQUITO DE ACEITE PARA PODER FORMAR BOLAS OVALADAS CON CUCHARILLAS. TRITURAR CILANTRO CON ALGO DE ACEITE.

6.1.2 EL MENÚ

BISQUÉ DE CARABINEROS (1-2 RAC.)

- 2 CARABINEROS
- 1 PUERRO
- 1 TOMATE
- 1 CEBOLLA PEQUEÑA
- 1 ZANAHORIA PEQUEÑA
- 1 COPA DE BRANDY
- 50 GRS. DE ARROZ (OPCIONAL EN FUNCIÓN DE LA RECETA)
- 1 DL. NATA
- CEBOLLINO
- ACEITE
- SAL
- FUMET NECESARIO HASTA CUBRIR

ELABORAR UN POCHADO DE VERDURAS. AÑADIR CARABINEROS. FLAMBEAR. AÑADIR EL TOMATE, REDUCIR. INCORPORAR FUMET Y COCER. TRITURAR, PASAR POR CHINO Y LEVANTAR. PONER APUNTO DE SAZONAMIENTO, Y DE TEXTURA CON LA NATA.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

COUS COUS DE HIERBAS FRESCAS

- 40 GRS. DE COUS COUS
 - PEREGIL
 - ALBAHACA
 - CEBOLLINO
 - SAL
 - ACEITE OLIVA
 - LAUREL
- COCER COUS COUS EN FUMET CON SAL, LAUREL
- MEZCLAR UNA VEZ COCIDO CON PICADO DE LAS HIERBAS FRESCAS.

PATÉ DE CAMPAGNE

- 2,5 K DE HÍGADO DE POLLO
 - 1,250 K HÍGADO DE CERDO
 - 2,5 K PAPADA DE CERDO
 - 3 K DE TOCINO
 - 7 K. MAGRO DE CERDO
- LIMPIAR Y TROCEAR
MARINAR 4 HORAS
PICAR EN PICADORA
-
- 15 HUEVOS
 - 1 L DE LECHE
- PARA MEZCLAR AL FINAL
-
- 500 GRS. DE OPORTO ROJO
 - 330 GRS. SAL FINA
 - 50 GRS. AZÚCAR
 - 25 GRS. CANELA EN POLVO
 - 25 GRS. PIMIENTA BLANCA
 - 40 GRS. DE SAL NITRIFICANTE
- ELEMENTOS DE LA MARINADA

INTRODUCIR EN MOLDE DE CAKE FORRADO DE FILM O ENCAMISADO CON TIRAS DE BACON.
HORNO A 180° AL BAÑO MARÍA, UNA HORA Y MEDIA APROX.

PAN 3 SEMILLAS

Tiempo de preparación:

Ingredientes:	Cantidad:
Agua	1 l
Azúcar en polvo(una cucharada)	1
h.media	50 g
h.integral	230 g
levadura prensada	30 g
semillas de sésamo	50 g
pipas de calabaza	50 g

Se hace un volcán con la harina tamizada, se va diluyendo la levadura con un poco de agua templada, después se le van introduciendo los ingredientes restantes poco a poco. Cuando estén todos los ingredientes unidos se amasa con las manos y se deja reposar 15 minutos con un trapo por encima. Luego se le rompe la fermentación amasándola de nuevo, se corta en porciones se bolea se fermenta y cuando esté fermentada se cuece al horno a 180 grados y a unos 20 minutos.

MERMELADA DE TOMATE

- 3 K. DE TOMATES
- 2 NARANJAS
- 2 LIMONES
- 2,5 K DE AZÚCAR
- 2 CUCHARADITAS DE CLAVO MOLIDO
- 4 RAMAS DE CANELA

PELAR LOS TOMATES. COTARLOS EN DADOS. DEJAR ESCURRIR
CORTAR NARANJA Y LIMON EN RODAJAS Y METER EN UNA GASA FORMANDO UN PAQUETITO.
PONER TODO A FUEGO LENTO DURANTE 50 MINUTOS REMOVIENDO CONSTANTEMENTE.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

REDUCCIÓN DE MODENA

- 1 L DE VINAGRE DE MÓDENA (REDUCIDO A ¼ PARTE)
- JUGO DE CARNE CONCENTRADO (EXTRACTO) 1 DL.
- AZÚCAR OPCIONAL
- SAL
- PIMIENTA NEGRA

REDUCIR VINAGRE CON AZUCAR Y AÑADIR EL RESTO.

SALMÓN MARINADO

- 1 KILO DE SAL
- 1 KILO DE AZÚCAR
- 1 KILO DE LOMO SALMÓN
- PIMIENTA NEGRA EN GRANO

○

ELABORAR UNA VINAGRETA PARA MARINAR QUE LLEVE:

- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- VINAGRE DE MANZANA
- SAL
- LIMÓN
- ENELDO FRESCO
- PIMIENTA NEGRA EN GRANO
- EL SALMÓN SE INCORPORARÁ LAMINADO EN CRUDO

CREMA DE QUESO PARA RELLENAR

- 250 GRS. DE QUESO DE CABRA
- NATA SUFICIENTE
- CEBOLLINO PICADO

MEZCLAR, RETIRANDO LA CORTEZA DEL QUESO Y PICANDO FINO EL CEBOLLINO, Y LISTO.

VERDURITAS

- ESCAROLA
- ACHICORIA
- LOLLO ROSO
- LAMINAS DE ZANAHORIA
- LAMINAS DE AGUACATE
- LAMINAS DE REMOLACHA



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

VINAGRETA DE MIEL

ELABORAR UNA VINAGRETA CON:

- ACEITE DE OLIVA
- VINAGRE BALSÁMICO
- SAL
- MOSTAZA A LA ANTIGUA
- MIEL
- PIMIENTA BLANCA

FRUTOS SECOS COMO PIÑONES, PASAS Y NUECES.

RAPE AL HORNO

- 100 O 120 GRS DE RAPE EN DOS MEDALLONES
- SAL
- PIMIENTA BLANCA
- ACEITE DE OLIVA, UN CHORRITO

REFRITO

- ACEITE DE OLIVA
- SAL
- VINAGRE BLANCO
- GUINDILLA O CAYENA
- AJO EN LÁMINAS

CALENTAR EL ACEITE Y AGRAGR LAMINAS DE AJO Y GUINDILLA, AL DORARSE INCORPORAR VINAGRE Y A LOS POCOS SEGUNDOS RETIRAR NAPAR CON ESTE REFRITO AL PASE EL PESCADO

PISTO A LA SIDRA

- CEBOLLA 100 GRS.
- PIMIENTO VERDE 100 GRS
- PIMIENRO ROJO 100 GRS
- CALABACÍN 150 GRS.
- TOMATE 200 GRS
- SAL
- ACEITE DE OLIVA 2 DL.
- SIDRA SECA TIPO ASTIGARRAGA 3 DL.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

POCHAR CEBOLLA Y PIMIENTOS. AÑADIR CALABACÍN A MEDIA COCCIÓN Y EL TOMATE UN POCO DESPUÉS PELADO Y SIN PEPITAS. AL FINAL LA SIDRA, REDUCIR Y RECTIFICAR DE SAL. RESERVAR

SALSEADO DE BOLETUS.

- 500 GRS DE HONGO LIMPIO
- 125 GRS DE CEBOLLETA
- 200 GRS DE CALDO
- 125 GRS DE NATA
- 2 DIENTES DE AJO PICADO
- 300 GRS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

POCHAR EN EL ACEITE, AJO, CEBOLLA Y HONGO. TRITURAR EN THERMOMIX CON EL RESTO.

COCHINILLO MELOSO

- 1 COCHINILLO DE UNOS 5 KILOS
- GRASA DE CERDO
- PIMIENTA NEGRA EN GRANO
- SAL
- ACEITE DE PEPITAS DE UVA
- BOLSAS AL VACÍO

ENVASAR CUARTEADO EN BOLSAS DE VACÍO Y METER EN RONER A 70 ° DURANTE 12 HORAS Y MEDIA

DESPUES:

- DESHUESAR SIN ENFRÍAR Y LOS HUESOS AL HORNO A TOSTAR 250 ° , 20 MINUTOS. DESGLASAR CON VINO BLANCO UNIÉNDOLO AL FONDO OBTENIDO EN LAS BOLSAS. REDUCIR, COLAR Y CLARIFICAR.
- LA CARNE SE COLOCA CON LA PIEL HACIA A BAJO EN MOLDES RECTANGULARES O SIMILAR Y ENVASAMOS AL VACÍO PARA PRODUCIR UN EFECTO TERRINA

PARA RECUPERAR, UTILIZAR RONER A 65 ° DURANTE 15 MINUTOS.

SACAMOS DE LA BOLSA Y MARCAMOS EN PLANCHA CON LA PIEL TOCANDO ESTA DURANTE 3 MINUTOS. EMPLATAR



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

COMPOTA DE CEBOLLA

- 300 GRS DE CEBOLLA EN JULIANA.
- AZÚCAR
- SAL
- VINO BLANCO AFRUTADO 1 DL.
- ACEITE DE GIRASOL
- MANTEQUILLA

SUDAR A FUEGO MUY SUAVE DURANTE BASATANTE TIEMPO HASTA QUE LA CEBOLLA ADQUIERA UN TONO MARRÓN CAMELIZADO. INCORPORAR EL VINO, REDUCIR Y LA SAL Y AZÚCAR NECESARIAS.

PATATA PONT NEUF

- NO ES MÁS QUE LA PATATA PUENTE NUEVO (4 BASTONES POR RACIÓN)
POR LO TANTO:
- SAL
- ACEITE DE GIRASOL
- PATATA

ESPUMA DE MANZANA

- 3 K MANZANA GOLDEN
- 300 GRS. DE AZÚCAR
- 1200 GRS. MANTEQUILLA PICADA EN DADOS
- 600 GRS NATA

DESCORAZONAR Y PARTIR AL MEDIO. AÑADIR AZÚCAR, UN POCO DE AGUA. 175º 30 MINUTOS.

LUEGO A LA THERMOMIX CON NATA Y MANTEQUILLA. FINO Y SIFÓN



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

6.1.3 EL POSTRE

SOUFFLE CAÍDO DE HIGOS Y CHOCOLATE

- 500 GRS. DE COBERTURA CHOCOLATE NEGRO
- 600 GRS MANTEQUILLA
- 300 GRS. AZÚCAR
- 700 GRS YEMAS
- 5 CLARAS
- 300 GRS HIGO EN COMPOTA O MERMELADA

DERRETIR AL BAÑO MARÍA CHOCOLATE Y MANTEQUILLA. ENFRIAR A 30°
MONTAR AZÚCAR Y YEMAS AL CALOR SI FUERA NECESARIO, HASTA TRIPLICAR SU VOLUMEN
(COLOR BLANQUECINO)
INCORPORAR LOS HIGOS AL CHOCOLATE
MEZCLAR AMBOS PASOS CON SUMO CUIDADO
TENER CLARA SEMIMONTADA Y AÑADIR AL FINAL
ENCAMISAR (MANTEQUILLA Y HARINA) MUY BIEN LOS MOLDES Y RELLENAR
CONGELAR.
HORNEAR CONGELADO A 200° DURANTE 8 MINUTOS SI ES DE RACIÓN

CRUJIENTE DE HIGOS

HELADO DE PISTACHO Y MENTA

- LECHE ESTERILIZADA 0,40 L.
- NATA LÍQUIDA 0,10 L.
- YEMA 12 UNID.
- AZÚCAR 250 GRS.
- PISTACHOS ASADOS Y PICADÍSIMOS
- LICOR DE MENTA ½ CUCHARADA

HERVIR LECHE, NATA Y PISTACHOS. MEZCLAR CON YEMA Y AZÚCAR. PASTEURIZAR A 85°.
MEZCLAR EL LICOR Y ENFRIAR.

GRANIZADO DE RON

- 500 GRS AGUA MINERAL
- 100 GRS. DE AZÚCAR
- 70 GRS. DE RON

MEZCLAR Y CONGELAR. PARA SACAR EL GRANIZADO RALLAR CON TENEDOR.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

7. CONCLUSIÓN

Mis alumnos, a lo largo del curso en ejecución realizaron diversos menús semanales, pero los menús temáticos, en fechas especiales, con una elaboración exigente y un cliente que espera lo mejor de estas jóvenes promesas del sector, son los que más ensalzan y animan al alumno.

Se deben aprovechar estas fechas para crear nuevas actividades que salgan de la rutina semanal y generen entusiasmo por lo que hacen.

Cuando se abordan estos menús ellos deben buscar, profundizar, pensar de forma específica en la temática a abordar:

- ¿Qué productos son los típicos en estas fechas?
- ¿Cuáles son los platos más acordes?
- ¿Qué me gustaría hacer a mí?

Les surgen preguntas motivadas por una fecha especial que a todos les gusta no perderse y que para ellos supone un reto.....siempre y cuando les guste lo que hacen (esto lo digo por ese pequeño % de alumnos que cursan sin saber porque).

Cuando elaboran las ganas de aprender se elevan y una congratulación final de los clientes hacia los artífices de la gesta crea una autoestima muy positiva en estos jóvenes.

Estas sensaciones se tienen año tras año con estas jornadas y seguir promoviéndolas es de vital necesidad para conseguir nuestros objetivos como profesores.

Ver como un alumno se divierte con lo que hace, disfruta, pone cariño en lo que elabora, etc. es una gran satisfacción que en jornadas especiales como estas los profesores comprobamos año tras año.

Autoría

-
- FRANCISCO LÓPEZ BARRERAS
 - IES SIERRA BLANCA, MARBELLA, MALAGA
 - E-MAIL: pacomarbella05@yahoo.es