

Pracownia kulinarna

Zajęcia na pracowni kulinarnej pozwalają na naukę, podtrzymywanie i rozwijanie umiejętności niezbędnych do codziennego życia, tj. nauka gotowania, pieczenia, smażenia, duszenia - począwszy od parzenia kawy, herbaty do przygotowania prostych bądź bardziej złożonych posiłków na gorąco. Zajęcia uczą prawidłowego przechowywania żywności, układania jadłospisów z uwzględnieniem zasad prawidłowego odżywiania, nakrywania stołu i estetycznego spożywania posiłków, obsługi sprzętu AGD i rozwijania samodzielności w tych dziedzinach.

Przygotowując posiłki okazjonalne - m.in. śniadanie wielkanocne, wieczerzę wigilijną - podopieczni uczą się kultywować tradycję. Praca odbywa się zarówno indywidualnie, jak i grupowo, co pozwala na rozwijanie z jednej strony samodzielności w działaniu, z drugiej - współpracy z innymi. Dbanie o porządek i bezpieczeństwo na miejscu pracy utrzuwa stosowanie się do zasad BHP. Uczestnicy mają możliwość spożywania śniadania i jednego ciepłego posiłku.





