

Pans Creatius

Pl. de Garrigó, 5

Català

EP ESO CEE

☒ Novembre ☒ Gener ☒ Febrer ☒ Març ☒ Abril

☐ DI ☒ Dt ☒ Dc ☒ Dj ☐ Dv

De 10:00 a 12:30h



Què hi ha darrere d'una barra de pa? Descobriu un món de creativitat i imaginació nascut d'un producte tan bàsic i arrelat a la nostra identitat com és el pa. Aquest peculiar obrador serveix com a banc de proves en el qual els colors, les olors, els gustos i les textures es barregen per crear un ampli ventall de productes de pastisseria. Ho voleu descobrir?

Objectius

- Conèixer les característiques de l'establiment on us trobeu i els productes i serveis que s'hi ofereixen.
- Descobrir les tasques associades a la feina de fer pa: ingredients que s'utilitzen, materials i eines de l'obrador, productes que s'hi elaboren...
- Replantejar l'ofici de forner/a - pastisser/a des del punt de vista de l'emprenedoria i la voluntat d'innovació constant.

Estructura de l'activitat

Descobrim el comerç

Breu recorregut per l'establiment per conèixer-ne les principals característiques, els serveis que ofereix i què s'hi pot comprar.

Activitat per a la reflexió

L'alumnat podrà conèixer com funciona aquest establiment i descobrir com és el seu dia a dia i tots els espais, tant de la botiga com de l'obrador. Es podrà veure en primera persona com es treballa el pa, els ingredients que s'utilitzen i descobrir-ne totes les varietats. Es reflexionarà sobre la importància de l'emprenedoria i la voluntat d'innovació, així com de l'esperit vocacional d'aquests tipus d'oficis.

Activitat pràctica

Activitat pràctica. A punt per pastar? Sense límit d'edat, l'alumnat podrà elaborar amb les seves pròpies mans una massa de pizza. Es clourà l'activitat emportant-se la pizza a casa.

Àrees relacionades

- Educació infantil: Descoberta de l'entorn
- Educació primària: Coneixement del medi social i cultural | Educació artística

Continguts específics per nivells educatius

Continguts específics que es treballen amb l'alumnat d'educació infantil i primària:

- Adaptant-se als diferents nivells educatius, l'activitat proposa una visita a la botiga amb la qual es treballarà el funcionament d'un establiment comercial i les tasques dels diversos professionals que hi estan involucrats.
- Es presentarà el pa com un producte indispensable en la nostra dieta i lligat profundament a la nostra història i identitat.
- Es podran conèixer les tècniques i la maquinària que es fan servir a l'obrador, així com els ingredients més o menys habituals que s'hi utilitzen.
 - L'alumnat experimentarà amb els diferents productes i, per un dia, es convertiran en forners i forneres.
- Mitjançant aquesta visita, l'alumnat podrà descobrir la passió que es respira en aquest establiment i la voluntat d'incidir positivament en la societat a partir de la creació de productes específics per a esdeveniments i celebracions puntuals amb esperit solidari.

Altres propostes de treball per complementar l'activitat:

- La passió com a motor impulsor lligada als oficis.
 - La dieta mediterrània.
- La importància de la creativitat i l'emprenedoria en els negocis.