

Δημιουργική Μαγειρική “Pastel de Nata” – ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥΣ

RUTIS

- ✓ Προτείνουμε ο εκπαιδευτής να έχει όλα τα συστατικά και τα εργαλεία έτοιμα και χωρισμένα ανά σταθμούς εκ των προτέρων για να αποφευχθούν καθυστερήσεις στην έναρξη των εργαστηρίων. Η προετοιμασία της τάξης εκ των προτέρων μπορεί να σας σώσει από το να ξεχάσετε σημαντικά εργαλεία. Χρειάζεστε προέκταση στην τάξη; Σε τι θα στεγνώσουν οι μαθητές τα χέρια τους αν τελειώσουν οι χαρτοπετσέτες;
- ✓ Βεβαιωθείτε ότι είστε σε θέση να περάσετε από το δωμάτιο και να έχετε χρόνο για να παρέχετε καθοδήγηση στα άτομα τρίτης ηλικίας που μπορεί να δυσκολεύονται να ακολουθήσουν τη συνταγή και τις τεχνικές ψησίματος.
- ✓ Φροντίστε να προγραμματίσετε χρόνο στο μάθημα για καθαρισμό και να αποφασίσετε εκ των προτέρων πώς θα βοηθήσουν οι μαθητές. Είναι πολύ πιο πιθανό οι μαθητές να βοηθήσουν με τα πιάτα, παρά να ζητήσουν βοήθεια στο τέλος του μαθήματος.