

Cozinha criativa "Pastel de Nata" - DICAS PARA PROFESSORES RUTIS

- ✓ Sugerimos que o formador tenha todos os ingredientes e ferramentas prontos e separados por "postos" com antecedência para evitar atrasos no início dos workshops. Prepare a sala de aula atempadamente, isto pode evitar que se esqueça de ferramentas importantes. Precisa de um cabo de extensão na sala de aula? Em que é que os alunos seque as mãos se as toalhas de papel acabarem?
- ✓ Certifique-se de que é capaz de acompanhar toda a turma e ter um tempo individual para orientar os alunos que possam estar a ter mais dificuldade para seguir a receita e as técnicas de preparação/cozedura.
- ✓ Assegure-se de planear o tempo para a aula, contando com a limpeza e em decidir com antecedência como os alunos ajudarão. É muito mais provável que os alunos ajudem, por exemplo com a limpeza da loiça se for uma expectativa para eles, do que recorrer a pedir ajuda no final da aula.