

Restaurant "Menjar Boníssim"

Margalida Arrom Moranta
 Maria Tugores García
 CP SES ROQUES. CAIMARI

Aquesta experiència va començar pràcticament a principi de curs.

Ens quedava a l'aula un raconet que havíem reservat pel joc simbòlic. Vàrem demanar als alumnes que dibuixessin i/o escrivissin en un foli quin tipus de joc volien.

Quan tinguérem tots els dibuixos acabats els exposàrem a la pissarra i cada un va explicar el que havia pensat i dibuixat. Agrupàrem els que s'assemblaven. N'hi hagué un que va dibuixar una cuina-restaurant. Quan va exposar la seva idea, els altres la trobaren interessant i varen decidir que volien fer una cuina restaurant.

El primer pas fou demanar-los quin material necessitariem per muntar el restaurant. Cal dir abans de tot que el racó era molt petit, mesurava 1'40 x 1'50 m.

Començàrem un llistat entre tots i anàvem anotant a la pissarra tot el material que anaven dient: culleres, plats, tassons, taules, olles, sopa, carn, peix, torcaboques, etc. I el classificarem en : estris, coberts, aliments, etc.

Ens centràrem primerament amb el menjar : quin menjar havíem d'aportar. Ells deien: salsitxes, cuixot, galetes, peix, carn, etc. Teníem també menjar de plàstic (un peix, salsitxes, bistecs). Els demanàrem si volien el menjar de joguina que teníem guardat o bé menjar de veres, ja que ells mesclaven ambdós i a l'hora de muntar el racó no era gens pràctic mesclar-los.



Ens varen dir que volien menjar de veres. Amb el que ells ens havien dit i amb altres menjars que trobàrem oportú, nosaltres confeccionarem un llistat amb possibles menjars per posar al racó. Llegíem el llistat i anaven explicant si en volien o no. Després d'acabar el llistat els demanàrem si creien que hi feia falta algun aliment més. Consideraren que no hi havia plats elaborats o elements suficients per elaborar-los ells i ens demanaren pa,

tomàtiga i oli per fer pa amb oli.

Quan ens adonàrem que no es conformaven en tenir sopa, galetetes, llegums o macarrons per jugar sinó que volien aliments per manipular i poder-se'ls menjar, la visió del racó fou completament diferent. Havíem de cercar menjar bo de manipular, que no s'hagués de cuinar i que es pogués conservar bé. I en principi havia de ser un racó per un trimestre.

Entre el material dels infants hi havia unes receptes amb fotos pas a pas i començarem per aquí. Ells elegiren quines d'aquelles receptes preferien fer.

Un altre aspecte que ens demanaven era que a part de la cuineta per fer el menjar també hi havia d'haver taules amb clients que anassin a menjar.

Teníem molts dubtes, no sabíem per on havíem de dirigir les activitats: per una part volien una cuina-restaurant amb taules, clients, cuina, menjar i cuiners i per l'altra teníem un raconet on difícilment hi cabien dues taules petites. A part volien manipular menjar de veres.

Tornàrem a parlar amb els infants i els exposàrem les dificultats. Ells s'adonaren que el que pretenien era impossible situar-ho en aquell raconet i ens proposaren de muntar-ho a tota l'aula. Aquesta idea ens va parèixer bé, encara que havíem de limitar el temps: un dia.

El nou repte ara era organitzar un restaurant a l'aula. Ja teníem delimitat el projecte, només calia posar-nos a la tasca.

Necessitàvem organitzar més coses: clients, menjar, decoració.

El que varen tenir ben clar des del primer moment era que volien que l'aula no semblés una escola, sinó un vertader restaurant: sense armaris, ni pissarra, ni plafons i amb una decoració adequada al lloc.

Volien un restaurant amb clients de veres, menjar de veres, amb cartes de menús, estovalles, i... doblers de veres!

Quan tenguérem la tasca ben delimitada posarem data: volíem que fos un divendres, perquè aquest dia tenim jornada continu-

ada i tendríem més temps. El dia elegit era el 30 de març, abans de les vacances de Pasqua.

Si fins aquell moment havíem anat a poc a poc, donant tombs i sense saber on tirar, ara teníem la feina clara i sabíem què volíem fer i com. Disposàvem de 5 setmanes.

Les tasques foren:

CLIENTS: Convidar tots els nins i les nines de l'escola al restaurant, així com els nins i les nines de l'escola de Moscardi, els mestres i els pares. Per aquest motiu hagueren d'elaborar i escriure les invitacions.

DECORACIÓ : Pels darrers dies ens havíem disfressat d'obres d'art (quadres) i teníem ben clar que aquests quadres ens servirien per decorar les parets.

Per la nostra part retiràrem els armaris d'enmig i els giràrem a la paret, de manera que les portes i els interiors quedaren amagats i per la cara de darrera també hi poguérem penjar quadres. Posàrem teles a la pissarra i als plafons per tapar-los.

ESTOVALLES : Tallarem paper d'embalar per a cada taula, a ull. I el decorarem fent seriacions de gomets o perforacions i les guardarem pel gran dia.

CARTA DE MENÚS: Havíem d'elaborar els menús. Per tal de tenir molt de menjar, ja que també havíem de tenir molts clients, trobàrem que havíem de demanar ajuda a les famílies, vàrem escriure una carta per informar-les de les nostres intencions i si volien col·laborar en venir a preparar un plat durant la setmana del restaurant. Hi hagué molta implicació per part de les mares. Amb antelació ens digueren quin plat vendrien a fer. Quan

tenguérem les respostes vàrem escriure la carta. Sabíem que els aprenentatges podrien ser quasi infinits i haguérem de seleccionar els que més ens interessaren en aquell moment.

Per fer la carta anàvem dient el plat que ens havien dit, ho escrivíem entre tots a la pissarra i un nin o nina feia de secretari/tària.

Ho férem amb tots i cada un dels plats classificant-los en: primers plats, postres i begudes.

També realitzarem un cartell en una cartolina on hi col·locarem fotos dels menjars i per altra part escrivíem amb ordinador els noms dels plats i els retallàrem. Els repartíem entre els infants i ells havien de dir qui tenia les lletres de cada menjar i de cada beguda. I quan ho encertaven l'aferràvem devora la foto corresponent.

Ara que teníem el cartell muntat, mancava decidir quin preu havia de tenir cada plat.

Havíem parlat que cobraríem en cèntims perquè així tendríem més clients i amb pocs cèntims perquè fossin números que poguessin controlar els nins per sumar els totals i tornar canvi.

Aquest cartell va tenir una doble missió: Per poder anar a explicar a les aules el tipus de menjar i els preus que trobarien al nostre restaurant i per penjar-lo devora la caixa el dia del restaurant per recordar-nos els preus.

ELS DOBLERS. Havíem d'aprendre a cobrar i a tornar canvi per això realitzàrem una gran quantitat d'exercicis.

AMB ELS ALUMNES DE 5 ANYS:

Vàrem dur totes les monedes de cèntim que hi ha fins a l'euro.



Les donàrem a conèixer. S'estranyaren que no hi hagués monedes de 3 o 4 cèntims. Després jugàrem a reunir una determinada quantitat de totes les maneres possibles. Ex: Hem de reunir 4 cèntims. $4=1+1+1+1$ / $4=2+2$ / $4=2+1+1$. Després 5 cèntims, 10, 20, 50 fins a 1 euro.

Quan havíem fet diversos exercicis d'aquests passàrem al joc simbòlic, ja que teníem els preus posats jugarem a cambrers/clients. Un nin/a feina de cambrer i un altre de client, el client demanava el que volia i el cambrer havia de calcular el preu. La mestra els donava diferents quantitats de cèntims perquè el client elegís quines monedes donar al cambrer que s'acostassin al màxim al preu i el cambrer havia de comptar i saber si li havia de tornar canvi o no i quina quantitat.

Una estratègia que ens va anar molt bé per tornar canvi fou un cartell de nombres que tenim des d'anys anteriors. Ens va servir per comptar. Ex: Si el total valia 7 i ens donaven una moneda de 20 cèntims, comptàvem del núm. 7 fins al núm. 20 i el resultat eren els cèntims que havien de tornar. Fou una

estratègia donada pels propis infants i les mestres la recollírem per fer-la extensiva a tots.

Varen fer molts exercicis de calcular. També elaborarem fitxes per practicar a casa els caps de setmana.

AMB ELS DE 3 – 4 ANYS.

També donarem a conèixer les monedes de cèntims fins a l'euro. Les miràrem, comparàrem les mides, descobrírem el número de dins la moneda i jugàrem a canviar monedes. Per exemple ells donaven a la mestra una moneda de 5, 10 o 20 cèntims i la mestra en donava 4 de 1 cèntim i ells havien de dir si l'intercanvi era correcte segons el valor de la moneda. Alguns se n'adonaven que canviar 1 moneda de 10 cèntims per 7 d'1 cèntim no era correcte perquè els en pertanyien 10. A altres ja els anava bé canviar "moltes" per "una". A poc a poc, s'adonaren que el que comptava era el núm. de la moneda que indicava el seu valor.

També realitzaren fitxes de calcular què valien els menjars que teníem amb els preus reals que ens havíem marcat.

ELS CAMBRERS: Tots volien ser cambrers, però també volien ser clients i entrar a berenar o dinar. Així que pensàrem fer dos grups i els vàrem plantejar que ells mateixos pensassin com podríem fer-los tenint en compte que:

- hi hagués igual nombre d'alumnes a cada grup
- que les edats estassin mesclades.

Els donàrem un foli i cada un va cercar la seva manera de resoldre el problema. Alguns optaren per traçar una línia divisòria i anaven escrivint un nom a cada part, alguns per ordre, altres per amiguisme, altres tots seguits dibuixant a cada un, etc. Els més petits només feren dibuixos.

Al final els exposàrem tots a la pissarra i cada un havia d'explicar als altres quins criteris havia seguit per formar els dos grups. Entre tots valoràrem si les condicions demanades es complien o no. Quasi tots coincidien en la quantitat de 7 a cada grup, però alguns no mesclaren bé les edats. Clarament se n'adonaren que una nina havia dibuixat tots els membres de l'aula del més gran al més petit i que per distingir si eren d'un grup o l'altre, va anar pintant la camiseta (dos grups = dos colors) seguint una seriació: vermell-blau... Estudiàrem aquesta i vérem que complia totes les condicions, així que tots l'acceptàrem. Ens férem gorres de cuiners que decoràrem amb el nom propi i gometes del color que pertanyien: vermell o blau.

Volien anar vestits de cambrers

o cuiners; així que parlamentàrem i entre tots decidírem la indumentària: pantalons negres, camisa blanca i gorra de cuiner.

EL FULL DE COMANDA

Ja teníem les cartes fetes, havíem assajat, ens quedaven els fulls de comanda on escriure el menjar que demanaven, les begudes, la quantitat de cada cosa que demanaven i el preu, i a baix el total. Per organitzar-nos el nostre full tenia el nom del client, que cadascú havia d'escriure el seu i el núm. de taula.

NORMES

A mig procés els nervis estaven surant per l'aula. Les mestres pensàrem en organitzar unes normes de civisme que servissin pel dia del restaurant, durant el procés i per després a l'aula.

Entre tots pensàvem quines normes necessitàvem, cada nin/a sortia a la pissarra a escriure-la, amb l'ajuda de tots i un altre nin/a la copiava a un foli A-3 i la repassava amb retolador.

Ens adonarem que hi havia dos tipus de normes: unes pels cambrers i unes altres pels clients.

Les donàrem a conèixer a totes les aules i les penjàrem a l'entrada del restaurant les dels clients i devora la caixa les dels cambrers.

Cal dir que aquestes normes es respectaren i compliren bastant bé.

EL NOM I CARTELL.

El nom va ser bo de triar, en proposàrem uns quants però el que tengué més acceptació fou RESTAURANT "MENJAR BO-NÍSSIM".

Elaboràrem un cartell entre tots. A casa cada un va fer una proposta del cartell i elegírem el que ens havia agradat més.

LA DARRERA SETMANA

Una marató d'elaboració de receptes.

De dilluns a dijous vengueren les mares (per desgràcia no va venir cap pare), a raó de 3 - 4 cada dia. S'organitzaren per compatibilitzar-lo amb el seu horari de feina.

Cada una duia tots els estris necessaris. No disposàvem de forn, però sí de microones. Els nins/es tallaren, repartiren, pelaren ous bullits, untaren, remenaren, ... i menjaren.

El menjar que necessitava forn ho enforaven a casa. Altres menjars es congelaren o en feren una mostra.

Una mare s'oferí pel dia del restaurant ajudar a la cuina, a organitzar i servir tot aquell menjar.

EL DIA DEL RESTAURANT

Arribàrem tots vestits de cambrers/res de casa. Havíem planejat fer dos torns. A les 10'30 s'obriria el restaurant pels nins i nines de l'escola de Caimari i Moscarí per venir a berenar. I a les 14,00 h els pares havien de venir a dinar.

També havíem fet dos torns per servir: El grup blau eren cambrers mentre el vermell eren clients i després es canviaven la funció. Quan vengueren els pares tots feren de cambrers, ja que els feia molta il·lusió lluir-se davant ells.

La primera tasca fou col·locar les

taules tal com havien de quedar pels clients de manera que estassin ben distribuïdes i que es poguessin seure còmodament. Col·locàrem les estovalles i repassàrem les normes.

Puntuals arribaren els primers clients. La tasca dels cambrers consistia en: saludar-los, acompanyar-los a una taula, donar-los les cartes i esperar que elegissin. Quan havien decidit el que volien, agafaven un full de comanda i demanaven el que volien. El client havia de posar el seu nom i si el cambrer era més grandet (4-5 anys) havia d'escriure el que demanava i la quantitat. Els més petits (3-4 anys) demanaven als clients que s'ho apuntassin ells.

Amb el full de comanda anaven a la « cuina » on es preparava el plat i els cambrers el servien. Quan estava tot servit (primer plat, postres i beguda), el full de comanda passava a "caixa" on hi havia una mestra i el guardava. En acabar el client demanava el compte. El cambrer/a anava a caixa i amb el nom i núm. de taula el cercava. Posava el preu de cada cosa que havia menjat i sumaven, amb ajuda de la mestra, el total. Duia el compte al client/a i aquest pagava. Tornava el cambrer/a a caixa i miràvem si havíem de tornar canvi i quina quantitat. Es tornava el canvi i el client/a signava mentre donava la seva conformitat i s'amagava la factura.

Fou un dia esgotador, el ritme fou frenètic, però alhora molt divertit. Pels infants fou una experiència inoblidable i per les mestres també.