Desde el taller de cocina, queremos favorecer el desarrollo personal de los alumnos, favoreciéndoles la adquisición de las destrezas necesarias que les permita afrontar la vida con autonomía.

Aunque en el curso se de cocina se estudia una parte de teoría, es eminentemente práctico.

Para el desarrollo de la parte práctica, utilizamos como herramienta fundamental la receta. Esta, no solo no solo es indicadora de ingredientes y cantidades, sino de los pasos a seguir, temperaturas de horno, tiempo de ejecución, útiles necesarios, etc.

La selección de la receta no se hace de forma aleatoria, sino que se tiene en cuenta los siguientes puntos:

1. La ingesta del día, es decir si forma parte del desayuno, merienda, almuerzo o cena.
2. El trabajo con pesos y cantidades.
3. Sea necesario calcular tiempos, (hervir 15 minutos, hornear 1 hora)
4. El trabajo con volúmenes (para seleccionar recipientes, apropiados o guardar géneros, moldes, etc.)
5. Destrezas encaminadas a la utilización de herramientas (cuchillos, mangas pasteleras para decoración, puntillas para pelado, etc.)
6. Que el resultado final resulte atractivo a los alumnos/as, de acuerdo con sus gustos y necesidades. Este es un aspecto importante, pues de él dependerá que el alumnado mantenga la motivación y concentración necesaria para la realización de la práctica.

El desarrollo práctico de la cocina, no solo requiere un esfuerzo físico (ya que el alumno/a ha de estar de pie durante horas), sino también psicológico (pues ha de mantener la concentración necesaria para manejar herramientas y situaciones potencialmente peligrosas).

La base del trabajo diario en la enseñanza de este taller, es la motivación. Para ello nos apoyaremos en los siguientes factores:

1. Motivación basada en el recuerdo.
	1. Es el más recurrente de todos los tipos de motivación, pues asocia la ejecución de determinadas prácticas con momentos placenteros vividos anteriormente, generalmente relacionados con olores (un ejemplo sería el olor del bizcocho, el café en el desayuno, etc.).
2. Motivación basada en las aptitudes.
	1. Se trata de hacer ejercicios prácticos donde el alumnado perciba “lo que puede hacer”. El alumno ha de sentir seguridad en la realización de la práctica.
3. Motivación basada en las necesidades.
	1. Se trata de que el alumnado sea consciente de la importancia que tiene una determinada práctica en su vida cotidiana.
4. Motivación social y de integración familiar.
	1. El alumno siente que “está seguro de ser capaz de hacer” y lo pone en práctica en casa.
5. Motivación institucional.
	1. El alumno trabaja para algún concurso celebrado en el colegio o para exponer su trabajo en la sala de profesores.
6. Motivación por expectativa del profesor y la monitora.
	1. Es el profesor y la monitora los que, ante una práctica utiliza frases del tipo “es uno de mis platos favoritos”, “mis amigos y yo lo disfrutábamos mucho cuando mi madre lo hacía”, etc. con ello se busca no solo la motivación, sino generar una expectativa despertando la curiosidad.

El trabajo en el aula, se hace de forma grupal, que el grupo mantenga una relación entre igual. El ambiente en clase ha de ser de “disfrutar aprendiendo”. Aquí deberemos tener en cuenta:

1. Las normas de la cocina deberán de ser razonables y claras en su comprensión.
2. Lograr que cada alumno asuma su responsabilidad.
3. Premiar la conducta grupal o individual adecuada.
	1. En caso de equivocación o descuido no aceptar excusas.
4. Favorecer la satisfacción del trabajo bien hecho.

En ocasiones también nos encontramos con situaciones que provocan tensión en el aula. Las principales situaciones de conflicto son:

1. Discusiones que se extravían, perdiendo el sentido del tema.
	1. Volvemos al tema mediante preguntas que requieren una respuesta corta.
	2. En algunos casos se indica al alumnado que nos hemos apartado del tema y que hay que seguir con lo que estamos haciendo.
	3. Indicar un paso o tarea que requiera atención.
2. El alumnado se encuentra cansado o pasivo.
	1. Se pide al grupo que preste atención.
	2. Se cambia la dinámica de la clase a ensayo-error para captar la atención.
	3. Se cambia de tarea a otra que les permitan relajarse.
	4. En caso necesario, se recurre a algún ejercicio que sea del agrado del alumnado.
	5. Recurrimos a juegos que permita el repaso del tema.
	6. Incluimos vídeos demostrativos.
3. Disputas por la realización de tareas que no son de su agrado. Ejem. La limpieza del aula.
	1. Resaltar que la tarea a realizar forma parte de la actividad que hemos realizado antes.
	2. Dejar que sea el alumnado en equipo quien distribuya las tareas, pero en caso necesario repartirlas de forma que todos estén de acuerdo.
4. Se inicia una discusión con un compañero.
	1. Se pide disciplina.
	2. Se guía al alumnado mediante preguntas o explicaciones para que lleguen a una conclusión lógica.
	3. Se pide a las partes que muestren empatía.
5. El alumno se niega a hacer una tarea que le es ingrata.
	1. Se le pide que es necesario hacerla pues si el/ella no lo hace un compañero lo hará.
	2. En caso necesario, se le retira la posibilidad de participación de decisiones o actividades posteriores que pudieran ser de su agrado.

Es evidente, que en todo proceso culinario, podremos apreciar el resultado final al momento. Es ahora, al sentarnos para disfrutar del esfuerzo cuando deberemos hacer autocrítica acerca de los procedimientos que se han hecho correctamente y de aquellos otros que deberán se mejorados. Al fin de cuentas, el aprendizaje es un cúmulo de aciertos y errores.

Esta autocrítica, la haremos de forma positiva teniendo en cuenta que nos hemos de centrar en:

1. Alabar el logro específico.
2. Atribuir el éxito al esfuerzo.
3. Elogiar inmediatamente las estrategias correcta que, de forma individual y colectiva han llevado al éxito.
4. Centrarnos en el progreso.

Un ejemplo lo encontramos en una práctica consistente en la elaboración de una Ensaladilla Rusa.

El alumnado tuvo que:

* + - Respetar las normas higiénico-sanitarias lavándose las manos, etc.
		- Leer las recetas.
		- Lavar, pelar y cortar las verduras y hortalizas.
		- Cocer las verduras y hortalizas.
		- Preparar la mahonesa.
		- Mezclar todos los ingredientes con proporcionalidad.
		- Decorar la ensaladilla.

Las técnicas motivadoras fueron:

* + - Resaltar la dificultad y el trabajo de esta elaboración.
		- Demostrar al alumno la versatilidad de esta elaboración, pues difícilmente alguien dice que no le gusta.
		- Las muchas técnicas decorativas que admite este plato.
		- La mezcla de sabores básicos que posee y lo bien que admite sabores añadidos.

En el resultado final resaltamos:

* Los colores de la decoración.
* Lo bien calculado que estuvieron los puntos de cocción.
* La textura de la mayonesa.
* Los cortes de verduras y hortalizas.

Hubo que mejorar la condimentación y sobre todo el ensuciar menos.

En general satisfechos y contentos por el resultado obtenido del trabajo en equipo.