

SERVEI DE CANTINA I MENJADOR

La cantina és un espai per esmorzar o dinar en un entorn on professors i alumnes comparteixen el temps de lleure.

El moment dels àpats és important per a la persona, i en qualsevol circumstància mereix fer-se en un lloc agradable i acollidor.

L'activitat de la cantina comença a les 7 del matí, amb la cocció del pa, les pastes i les pizzes. Preparem els entrepans amb una selecció d'embotits de la comarca, amanits amb oli d'oliva, o d'altres amb un contingut vegetal deliciós o amb truita de patates.

Paral·lelament, a la cuina elaborem el dinar amb ingredients naturals i variats, sota la direcció d'una dietista, perquè creiem que menjar sa és important, no només pel gust sinó també per la salut.

Destaquem el fet social del dinar on el respecte a unes normes és necessari per gaudir d'una bona convivència. Això vol dir que el jove viurà aquestes hores tan importants en un ambient amistós.

Al començament del curs es fan unes sessions prèvies amb els alumnes explicant o recordant el funcionament i les normes generals de la cantina. Un cop al mes es fan reunions de seguiment per grups per detectar possibles incidències i posar-hi remei.

Per desenvolupar aquest servei cal disposar d'un personal qualificat i així oferir una bona atenció al jove, tant a nivell alimentari com educatiu.