

# INCONTRI CON IL CUOCO RIBO'

## ATTIVITA'

Educazione alimentare.

## NUMERO INTERVENTI

N 5 incontri in presenza con il cuoco Ribò e il Responsabile della qualità. Durata 1 ora circa.

## AMBITO/I DI INTERVENTO

Sana alimentazione, informazione sulle materie prime e sulle ricette che compongono i menù.

## DESTINATARI

Alunni di classe II e III della scuola primaria.

## STRUMENTO/I

Presenza del cuoco Ribò e del Responsabile della qualità + materie prime da manipolare.

## METODOLOGIE

Incontro interattivo di presentazione ed esecuzione di una preparazione semplice in cui il cuoco e il tecnico della qualità affrontano alcune preparazioni in modo didascalico con la classe attraverso domande e stimoli a condividere abitudini alimentari e curiosità.

Preparazione: manipolazione di frutta per scoprirne l'importanza mentre la si manipola in forme simpatiche per realizzare figure creative da posare nel piatto (esempio: faccine paesaggi, ecc. ecc.).

L'incontro prevede il coinvolgimento di una classe in una fascia oraria del pomeriggio a scuola, indicativamente dalle 14.30 alle 15.30. Pianificazione compatibile con le attività della dietista in CUCE.

## OUTPUT/OBIETTIVI

### QUANTITATIVI E QUALITATIVI

- 1) Stimolare all'esperienza diretta per educare all'assaggio.
- 2) Sensibilizzare alla corretta alimentazione.
- 3) Indirizzare alla scoperta di alcune preparazioni attraverso un approccio giocoso.

### MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEI RISULTATI

Sarà possibile esprimere un riscontro con un form, distribuito tramite il portale, che l'insegnante/educatore potrà compilare e consegnare, al fine di condividere il vissuto dei bambini coinvolti in un'ottica di miglioramento continuo.