

EducaChef



Gracias por venir

- **Proyecto Educachef**
- **Qué buscamos**
- **Qué ofrecemos**
- **Siguientes Pasos**









¿Qué es?

Novedosa actividad en la que niños y jóvenes, adultos y mayores se divierten aprendiendo a cocinar y a alimentarse de forma saludable.



Objetivos

-  Crear buenos hábitos alimentarios
-  Incentivar la autonomía en la cocina
-  Estimular la creatividad cocinando
-  Fomentar el trabajo en equipo
-  Conocer y reconocer los alimentos
-  Desarrollar platos de cocina



Algunos datos

 10 años










 Hemos llegado a estar en 15 provincias

>700 alumnos en extraescolares

 >25.000 participantes en talleres y eventos



Propuestas

-  Actividad Extraescolar
-  Campamentos
-  Jornadas de Nutrición y Hábitos Saludables
-  Talleres en Colegios
-  Cumpleaños
-  Eventos en Centros Comerciales
-  Cocina en Familia y Mayores
-  Eventos en Empresas
-  Actividades Promocionales



Extraescolares



Hay Cinco niveles de cursos, en función de la edad.

La filosofía es la misma, pero adaptada a cada tramo de edades, siempre buscando la diversión y el aprendizaje de la cocina y los buenos hábitos alimentarios.

Con diferentes programas y estrategias pedagógicas para interesar y comprometer al alumno.



Cursos

Babychef (Infantil de 3 a 5 años)

- Primer contacto con la cocina.
- Identificar y jugar con los alimentos



Diverchef (1º, 2º y 3º primaria de 6 a 8 años)

- Aprenderán a comer de todo, de manera sana y equilibrada
- Comida divertida
- Cómo ayudar a papá y mamá en la cocina



Pequechef (4º, 5º y 6º primaria, de 9 a 12 años)

- Sorprende en casa con tus primeros platos, con la ayuda de tus padres o hermanos mayores
- Buenos hábitos alimenticios
- Uso de utensilios



Cursos



Superchef (1º, 2º y 3º de ESO, de 13 a 15 años)

- Primer nivel de autonomía
- Capaz de preparar un menú completo equilibrado
- Manejo amplio de instrumentos de cocina

Univerchef (4º ESO y bachiller, de 16 a 18 años)

- Alimentarse autónomamente con comidas ricas y sanas
- Más allá de pedir pizzas y calentar en el microondas
- Sorprender a los amigos con platos de fantasía



Profesores

- Utilizan el método Educachef, desarrollado por un equipo multidisciplinar formado por chefs, nutricionistas, psicólogos y pedagogos.
- Reciben Formación presencial inicial
- Acceden a la Zona de Profesores de la web de Educachef, que incluye detalles paso a paso para cada una de las clases.
 - Objetivos Educachef que siguen los profesores:
 - Que los alumnos disfruten con la cocina y experimenten gratamente
 - Que se atrevan a hacer sus platos
 - Fomentar la comida sana
 - Fomentar la cocina en familia como diversión y hábito saludable
 - Especial énfasis en cómo hacer divertida –a la par que formativa– cada clase, con diferentes fórmulas para que los alumnos disfruten de la clase.



Buscamos Colaboradores



Colaboradores

Imprescindible





- Implicados y responsables
- Que disfruten trabajando con niños
- Habilidades de comunicación
- Conocimientos básicos de Cocina
- Carnet de Manipulador
- Certificado de No Antecedentes de Delitos Sexuales, y de Penales.

- Se valora mucho
 - Poder impartir en inglés
 - Vehículo propio



Colaboradores

Funciones

-  Comprar materia prima
-  Preparar las clases: con guía metodológica
-  Impartir
-  Recoger



Colaboradores


CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

 Las horas de trabajo se calculan:

 Clases Extraescolares, 2h por clase

 30min + 1h clase + 30min

- En caso de ser seguidas se contabiliza de comienzo a fin de la jornada




 Talleres y Eventos, desde hora citación hasta finalización

+30min el encargado de comprar



Colaboradores

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

-  Los talleres se contabilizarán como horas de trabajo semanales, en caso de horas extra se abonarán a 10 € bruto/hora
-  NO se recuperan las horas de las clases coincidentes con FESTIVOS, en el caso de excursiones o cualquier otra actividad de su colegio SI habrá que recuperarlas.
-  Se llevará un control horario mensual de horas trabajadas



Colaboradores




CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- 🍷 Contrato fijo discontinuo a tiempo parcial
 - 🍷 Se da de baja temporalmente en mayo-junio:
 - 🍷 Se pagan vacaciones generadas
 - 🍷 Genera derecho a paro
 - 🍷 Te reincorporas en septiembre u octubre
- 🍷 Plazo legal de preaviso de baja 30 días



Colaboradores

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN


-  Anticipo para compra de materia prima
-  Liquidación de gastos
-  Ayuda combustible: 0,10 €/km, para colegios o centros situados fuera de Madrid Capital. Se valorará cada centro de forma independiente en función de su localización.



Colaboradores

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Bono de permanencia

 En la nómina de final de curso se pagarán 0,50€ por cada hora de trabajo realizada durante el curso (aproximadamente media mensualidad).



Educachef



Gracias por venir