



El projecte educatiu

Transformem l'horari de menjador en un espai saludable, educatiu i lúdic!

Som especialistes en la gestió del servei de menjador i lleure. El/les nostres **monitors/es** són titulats i reben formació continua (primers auxilis, dinamització de grups, mediació de conflictes, entre d'altres).

Treballem **actituds i hàbits** que afavoreixen la **interrelació** entre els nens.

Fomentem **hàbits d'alimentació saludable, solidaritat, sostenibilitat, convivència i treball en equip** mitjançant activitats i tallers adaptats a cada grup d'edat.

1r trimestre: La convivència.

Es treballen valors com la col·laboració, la convivència, la pau i l'amistat.

2n trimestre: La sostenibilitat.

Sensibilització i respecte al nostre entorn i el medi ambient

3r trimestre: La salut.

Activitats i tallers que promouen una alimentació més sana i variada.

El nostre innovador projecte educatiu anual

ANEM AL MERCAT!

Us convidem a descobrir a través del nostre projecte educatiu totes les curiositats, **la cultura i els tradicions** que hi ha en cada producte que trobem aquí.

El mercat és un lloc màgic, un lloc de trobada, un espai en el qual les **olors, les textures, les formes i els sabors** es troben per crear una gran obra d'art en forma de delicioses receptes.



ELLS/ES ENS ACOMPANYARÀN



Córcega 612 entlo, 08025
Barcelona | T. 93 455 13 07 | F: 93 435 23 74 |
Mail: info@hostesa.com | www.hostesa.com



Som i fem escola!

Serveis de restauració i lleure a mida

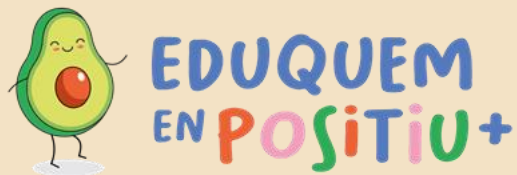




Hostesa

Som una empresa catalana especialitzada en el **servei integral de restauració col·lectiva**. Una trajectòria de més de 30 anys d' experiència caracteritzada per un tracte proper i professional.

La missió del nostre equip és l'atenció contínua i de forma **100% personalitzada**, adaptant la nostra proposta de serveis a les **necessitats reals de cada client**.



Des del menjador i el pati escolar hem emmarcat el nostre projecte educatiu seguint una metodologia innovadora de la mà del màxim expert en la matèria.

Hem creat aquest projecte innovador en col·laboració amb el **Dr. Álvaro Bilbao**. Dotem els nostres monitors de les habilitats educatives necessàries per garantir equips ben gestionats, tècniques de resolució de conflictes i el benestar dels infants.



Activitats, projecte educatiu i escolta activa



• **Jocs de pati que fomenten la vida activa, la integració i el joc en equip. Sempre pensant en el benestar del nen/a. Ens adaptem a les necessitats dels nostres infants.**

• **Escolta activa:**  valorem molta les opinions de tota la comunitat educativa per millorar constantment el nostre servei.

• **Promovem la reducció del malbaratament alimentari i la sensibilització amb l'atenció del medi ambient, mitjançant activitats en què els nens i les nenes són protagonistes.**



• **Convidats especials: les famílies podran sol·licitar i menjar a l'escola per tal de veure de més a prop aquest servei i poder gaudir d'un dinar a l'escola.**



La nostra cuina

Elaborem i cuinem tots el nostres plats a les nostres cuines.

Prioritzem l'elaboració in situ i casolana, per aquest motiu no centralitzem preparacions en una cuina central, i per tant no ens arriba cap plat prèviament elaborat.



Així els petits poden gaudir, per exemple, del nostre brou 100% natural i fet íntegrament a les nostres cuines.

- **Prioritzem els mètodes de cocció més saludables (bullits, planxa, forn) i reduïm els fregits i arrebossats, que també fem íntegrament a les cuines.**
- **No fem ús de cap tipus de saboritzant o additiu.**

Proposem una alimentació saludable basada en una dieta rica, variada i equilibrada!

Totes las fitxes tècniques dels plats que componen els menús, es troben a la nostra web, a disposició de l'escola i de les famílies, amb informació dels ingredients, les valoracions nutricionals i els possibles al·lèrgens.

