

SCHEDA PER LA DOCUMENTAZIONE REGIONALE**1. DATI DI CONTESTO**

TITOLO DEL PROGETTO	Giovedì papà è in cucina Corso di cucina per soli uomini	
CHE LO REALIZZANO	Comune di Modena Assessorato Pari opportunità Assessorato Istruzione Servizio 0-3 anni Comune di Modena	SEDE/I DEL PROGETTO Nido Edison Nido Gambero Nido Triva Nido Villaggio Giardino
✳ PROGETTO NUOVO Anno scolastico 2008-2009	PROGETTO GIA' ATTIVO DALL'ANNO No	PROGETTO CHE COINVOLGE PIU' ENTI TERRITORIALI Due Settori del Comune di Modena: Assessorato Istruzione Assessorato Pari opportunità Comitato Pari Opportunità

GRUPPO DI LAVORO	<p>Coordinamento del progetto Nadia Bisi - Commissione Pari Opportunità- Ufficio Gabinetto del Sindaco Francesca D'Alfonso Coordinamento nidi</p> <p>Supporto amministrativo e gestionale Ufficio Rapporti con le famiglie: Carla Pollastri Ufficio Ristorazione: Maurizio Lucenti, Anna Maria Corradini</p> <p>Responsabili di cucina: Referenti del progetto Anna Anastasio, Arbizzani Antonella, Carboni Antonia, Furini Paola, Venturelli Silvia E in ordine alfabetico Carella Giuseppa, Casari Rosina, Ferrari Giovanna, Golinelli Vilma, Marsano Lucia, Medici Luciana, Montorsi Francesca, Morandi Grazia, Santandrea Carmela, Salsi Rita, Trogi Maria Pia, Collaboratori scolastici dei nidi Edison, Vaciglio, Villaggio Giardino, Triva, Gambero</p>
REFERENTE DELLA SCHEDA	Francesca D'Alfonso, Pedagogista - Coordinamento pedagogico Servizi 0-3 anni Comune di Modena

COLLABORAZIONI ESTERNE	Maria Pia Polacchini, esperta di cioccolato
------------------------	---

DESTINATARI POTENZIALI DEL PROGETTO

BAMBINI	GENITORI	EDUCATORI	INSEGNANTI	AUSILIARI	ALTRI:
n.	Papà di bambini 0-6 anni anche non iscritti nei nostri servizi	n.		n.	n.

1.2 CARATTERISTICHE GENERALI DEL PROGETTO

MOTIVAZIONI	<p>La conciliazione di tempi e delle attività di cura familiare tra donne e uomini sono obiettivi delle politiche dell'Assessorato alle Pari Opportunità. Tra le varie azioni dell'Assessorato e del Comitato, da alcuni anni si realizza una progettazione di attività rivolte ai genitori dei bambini che frequentano i nidi e le scuole d'infanzia.</p> <p>Alle passate iniziative pubbliche, a livello culturale, e alla formazione di educatori e insegnanti sull'educazione di genere, si è aggiunta questa idea, corsi di cucina per i papà, rivolta dalla Commissione alle Pari opportunità al Servizio Nidi: la provata esperienza delle cuoche dei nidi, la loro preparazione e progetti già realizzati di corsi di cucina per genitori, sperimentati individualmente da alcune cuoche, hanno reso possibile la realizzazione di tale idea.</p>
FINALITA'	<p>Alla finalità più generale ,di dare stimoli e idee affinché gli uomini possano fornire un aiuto alle loro compagne, a cominciare dall'alimentazione, si sono aggiunte anche:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ la conoscenza dei nidi con la collocazione delle serate in sedi di servizio diverse▪ la conoscenza, anche pratica, di alcune ricette del menù del nido▪ la messa a disposizione di un contesto di famiglie più ampio, cittadino, delle competenze ed esperienze già maturate da tempo da parte delle cuoche dei nidi▪ la voglia di sperimentarsi degli uomini anche in menù dedicati alla relazione con amici, con la propria compagna, con amici

<p>TAPPE O AMBITI ORGANIZZATIVI</p>	<p>La progettazione e realizzazione del progetto ha vari incontri e fasi di progettazione a tutti i livelli:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ progettazione diretta con un primo gruppo di cuoche con il loro coinvolgimento attivo nell'ideazione delle serate in termini di scelta di menù e di progettazione e organizzazione della singola serata a tema (giugno)▪ coinvolgimento di tutte le cuoche a settembre▪ condivisione e pubblicizzazione corso▪ raccolta iscrizione▪ svolgimento serate▪ verifica con questionario a tutti i genitori nell'ultima sera del corso▪ intervista ad un campione di papà▪ riflessioni individuali sull'esperienza con le cuoche mediante un racconto individuale su domande▪ incontro finale di formazione per scambio di esperienza tra le cuoche e nuova progettazione <p>Nel percorso si è inserito il tirocinio di una studentessa dell'Università di Bologna che ha curato la fase della valutazione e riprogettazione con i questionari e le interviste.</p>
<p>INCONTRI DI PIANIFICAZIONE DEL PROGETTO</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Con le responsabili di cucina: giugno- settembre e vari incontri delle responsabili tra le diverse serate anche per piccoli gruppi▪ Con i dirigenti e il responsabile Ufficio acquisti

METODOLOGIE PREVISTE	<p>La progettazione e realizzazione, complessa per il coordinamento delle varie figure coinvolte nella realizzazione del progetto, comporta vari incontri e fasi di progettazione a tutti i livelli:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ progettazione diretta con gruppo responsabili di cucina con il loro coinvolgimento attivo nell'ideazione delle serate in termini di scelta di menù e di progettazione e organizzazione della singola serata a tema▪ condivisione progetto con Comitato Pari opportunità▪ condivisione e pubblicizzazione corso a cura dell'Assessorato pari opportunità▪ raccolta iscrizione a cura di operatori dei due settori▪ rifornimento e richiesta alimenti a cura del settore istruzione▪ svolgimento serate nei nidi d'infanzia▪ verifica con questionario a tutti i genitori nell'ultima sera del corso▪ intervista ad un campione di papà▪ con le cuoche riflessioni individuali sull'esperienza▪ incontro finale di formazione per scambio di esperienza tra le cuoche e nuova progettazione <p>Il metodo di lavoro ha visto ambiti differenti di progettazione, di realizzazione e valutazione, con incontri a piccoli gruppi, individuale, con questionari, intervista modello focus group.</p>
TEMPI	Ottobre 2008 – maggio 2009

1.3 IPOTESI ORGANIZZATIVA

ATTIVITA' PREVISTE (SCANDITE PER TAPPE O AMBITI)	OBIETTIVI	TEMPI
Progetto corso	Definire il programma delle serate su ideazione delle responsabili di cucina dei nidi per un corso unico con 15 iscritti	Giugno e settembre 2008
Pubblicità e informazione con brochure e nel sito del Comune, distribuzione nei servizi, nelle biblioteche e nei punti informativi del Comune e sul sito Monet. Comunicato stampa	Informazione tutti i papà iscritti e non iscritti nei servizi per l'infanzia	Settembre 2008
Organizzazione: delle responsabili di cucina, dei rifornimenti Cir, autorizzazione UsI	Coinvolgimento delle responsabili di cucina Acquisti e spesa autorizzazioni attività per uso nido e preparazione menù	Settembre e ottobre 2008
Svolgimento delle 4 serate del corso	Coinvolgimento dei papà nelle attività di cura in famiglia	Ottobre -febbraio

Verifica e documentazione fotografica	Mantenere memoria dell'esperienza	Prima nella progettazione, nello svolgimento delle serate e nella verifica finale
---------------------------------------	-----------------------------------	---

STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE DEI RISULTATI

<input type="checkbox"/> Diario di osservazione <input checked="" type="checkbox"/> Videoregistrazioni <input checked="" type="checkbox"/> Fotografie <input type="checkbox"/> Produzioni grafiche dei bambini <input type="checkbox"/> Conversazioni con i bambini	<input type="checkbox"/> Griglie osservative <input checked="" type="checkbox"/> Relazioni scritte <input checked="" type="checkbox"/> Colloqui con i genitori <input checked="" type="checkbox"/> Questionari per i genitori <input type="checkbox"/> Altro: <ul style="list-style-type: none"> ● intervista campione ai papà ● Racconto dei protagonisti (responsabili di cucina). ● Diario della studentessa tirocinante
---	--

STRUMENTI PER LA DIFFUSIONE DEL PROGETTO

<input type="checkbox"/> Assemblea aperta al pubblico <input type="checkbox"/> Conferenza-Dibattito <input type="checkbox"/> Festa <input type="checkbox"/> Mostra	<input checked="" type="checkbox"/> Pubblicazioni editoriali <input checked="" type="checkbox"/> Articoli su stampa locale <input checked="" type="checkbox"/> Sito internet <input checked="" type="checkbox"/> DVD Presentazione powerpoint multimediale
---	--

2. ATTIVITA' REALIZZATE NEL PERIODO: Settembre 2008- maggio 2009

DATA	DESCRIZIONE ATTIVITA'	RIFLESSIONI	ALLEGATI
agosto e primi settembre	Pubblicità ed iscrizione	<p>L'iniziativa ha avuto molta risonanza tra i papà e anche tra le mamme.</p> <p>C'è stata una richiesta massiccia di iscrizioni che non avevamo preventivato: la nostra proposta era rivolta ad un gruppo di 15 persone. Si è dimostrata inadeguata alla domanda; sono arrivate 193 richieste, con il mandato degli Assessori di dare risposta a tutti. Grazie alla generosità e alla disponibilità delle cuoche, abbiamo organizzato 7 corsi, con anche 25 persone iscritte in alcuni di essi.</p> <p>Ogni serata a tema è stata dunque ripetuta per 7 gruppi diversi di papà.</p> <p>Vista la nostra iniziale previsione, si era deciso di chiedere solo un pagamento di euro 15 per il materiale cartaceo che si intendeva produrre e per le piccole spese previste.</p> <p>Dopo ci si è resi conto che si è chiesto poco. Sono da rivedere, per una prossima edizione la formazione dei gruppi, il numero e i tempi di iscrizione, il rimborso spese a copertura dei costi, almeno quelli relativi agli alimenti.</p>	<p>Volantino (pdf)</p> <p>Progetto iniziale (documento word)</p>

<p>1° serata</p> <p>Stasera ai bambini ci penso io</p> <p>date: 23 ottobre 30 ottobre 6 novembre. 13 novembre 20 novembre 4 dicembre 5 dicembre</p> <p>sede Nido Gambero</p> <p>dalle ore 18.30 alle ore 21.30</p>	<p style="text-align: center;">Nelle attività si presentano le singole serate a tema ripetute per 7 gruppi di papà.</p> <p>Al nido Gambero le cuoche e i collaboratori hanno allestito il salone del nido con tavoli coperti da teli di plastica e sedie. All'ingresso del nido, un tavolo per raccogliere le iscrizioni e i pagamenti, consegnare la cartellina con le ricette della sera.</p> <p>La 1° serata ha rappresentato l'avvio del corso per tutti i gruppi. Si è presentato il corso e le motivazioni con l'intervento di Nadia Bisi, (a turno) di Francesca D'Alfonso e Carla Pollastri. Si è dato ad ogni papà un grembiule bianco con la scritta del titolo del corso e ognuna doveva scrivere il proprio nome con un pennarello per stoffa. Si è spiegato il menù e l'organizzazione della serata. Si è descritta la preparazione di ogni piatto facendo vedere le preparazioni. I papà hanno fatto gli gnocchi di patate.</p> <p>Menù Gnocchi di patate al pomodoro e basilico Gnocchi alla romana Tortino bicolore di verdure Crocchette di pesce Torta di mele</p> <p>Degustazione finale.</p>	<p>Nei primi gruppi 25 iscritti si sono rivelati eccessivi: è un numero che non consente una cura del gruppo ed uno spazio adeguato per manipolare e fare.</p> <p>Le ricette semplici del menù del nido sono state una carta vincente per l'avvio del corso. Alcuni papà erano già esperti di cucina, altri invece no. Si è subito creato un clima piacevole e cameratesco tra i papà che si sono divertiti nel mettere le mani "in pasta". Occorre più tempo tra le iscrizioni e l'avvio dei corsi per avere possibilità di organizzare gli acquisti. Tra una serata e l'altra invece occorrono tempi più ravvicinati. Potrebbe andare bene una scadenza settimanale. L'idea è che: -si decida in anticipo il numero degli iscritti che va mantenuto anche in caso di esubero delle richieste (25 sono troppe per farli lavorare bene) -si preveda dapprima anche il numero delle sere e la cadenza temporale per programmare ogni serata. Con l'avvio del corso c'è stata una forte risonanza mediatica a livello nazionale. Con nostro grande stupore, ci hanno contattato giornalisti di Tv, riviste e quotidiani. La cuoca del nido Gambero, vicina al pensionamento, ha voluto seguire tutti i gruppi. La proposta del menù del nido è da ripetere per la semplicità e la leggerezza di queste ricette.</p> <p>Inoltre i papà hanno messo le mani in pasta.</p> <p>Ridurre i componenti dei gruppi .</p>	<p>Cartellina del corso con ricette della serata.</p> <p>La cartellina è una unica per tutte le serate.</p> <p>Foto</p> <p>Racconto delle cuoche</p>
--	--	---	--

<p>2° serata</p> <p>Lezioni di cioccolata</p> <p>Date 20 novembre 21 novembre 24 novembre 25 novembre 4 dicembre 5 dicembre 11 dicembre</p> <p>sede Nido Triva</p> <p>dalle ore 20 alle ore 23</p>	<p>Nido Triva Presente una esperta di cioccolata, Maria Pia Polacchini, promotrice della manifestazione del Comune di Nonantola, “Profumo di cioccolata”.</p> <p>Anche qui è stato allestito il salone del nido con tavoli apparecchiati con teli di plastica.</p> <p>Una collaboratrice accoglieva ogni papà nell’ingresso del nido dando loro le ricette della sera, poi li accompagnava in salone dove c’erano le postazioni con tavoli e sedie.</p> <p>Si iniziava alle 20.30 con la presentazione del personale e di Maria Pia Polacchini che introduceva la serata con la storia del cioccolato.</p> <p>Poi si iniziava a lavorare la cioccolata con varie tecniche.: la saccada da pasticciere, lo stampino in gelatina, l’albero di cioccolata e la decorazione di un biscotto, il pennello per il pirottino di cioccolata e la foglia, le mani per la preparazione dei tartufi. Infine la serata si concludeva con l’assaggio di cioccolatini particolari e speciali portati da Maria Pia Polacchini.</p> <p>Preparazioni Oggetto di cioccolata Albero di pasta frolla decorato con cioccolato Foglia decorata Decorazioni per Natale Cioccolatini</p>	<p>E’ stata una serata molto impegnativa sia per le date ravvicinate sia per l’organizzazione della singola serata.</p> <p>Va rivista, anche se è stata straordinaria come attività. I papà sono stati molto coinvolti. Si sono divertiti e hanno mostrato perizia manuale nella realizzazione dei manufatti in cioccolata.</p> <p>Si sono portati a casa i prodotti delle loro lavorazioni. E’ interessante la lezione teorica iniziale.</p>	<p>Le ricette delle lavorazioni della serata.</p> <p>Foto e filmati</p> <p>Racconto delle cuoche.</p>
--	---	---	---

3° serata Happy Hour con gli amici Date 15 gennaio 22 gennaio 29 gennaio 12 febbraio 26 febbraio 12 marzo 26 marzo sede Nido Edison dalle ore 18.30 alle ore 21.30	Nido Edison I papà sono stati accolti al loro arrivo con una bibita e dei salatini, disposti su di un tavolo all'ingresso del nido. Si registravano le presenze, si davano le ricette della serata, lì si invitava a prepararsi con grembiule, cappello, e lavaggio mani. La serata iniziava con la presentazione del personale e delle lavorazioni in programma relative alle paste lievitate e non, pasta brisè, la piadina, utilizzo della passata di pomodoro, le verdure. La presentazione scenografica è stata curata in ogni dettaglio: tovaglie in tinta, due tavoli larghi da lavoro, disposti nel salone d'ingresso, affinché i papà potessero seguire le spiegazioni, vedere e provare a impastare. Menù Aperitivi Panini mediterranei Pizze e pasta brisè Grissini Anello saporito Crescione Cioccolatini di nonna Eugenia Buffet finale molto ricco e ampiamente gradito.	Molto accattivante come serata in sé. I genitori ormai nei gruppi si conoscevano bene e si sono create amicizie tra loro. L'accoglienza iniziale è stata originale: l'aperitivo offerto è stato molto gradito così le preparazioni e le spiegazioni molto puntuali. Le cuoche si sono avvicinate nella spiegazione e presentazione delle paste. Ciò ha consentito a tutte di avere uno spazio personale nel confronto con i genitori. Sono state anticipate le date di marzo per finire prima il corso.	Ricette delle lavorazioni della serata Foto e filmati Racconto delle cuoche.
--	--	---	--

<p>4° serata</p> <p>Una cena a lume di candela</p> <p>Date 8 gennaio 15 gennaio 22 gennaio 29 gennaio 3 febbraio 5 febbraio 12 febbraio</p> <p>sede Nido Villaggio Giardino</p> <p>dalle ore 18.30 alle ore 21.30</p>	<p>Nido Villaggio Giardino</p> <p>I genitori venivano accolti nel salone della scuola dell'infanzia per la consegna delle ricette e la registrazione della presenza. Poi venivano divisi in due gruppi: uno in cucina e l'altro nella sala mensa dove è collocata una cucina con bombola a gas. Ogni cuoca ha seguito un gruppo con la preparazione di piatti diversi. In uno i papà hanno preparato le crespelle e nell'altro le chanelle. Ogni gruppo ha avuto un'ora di tempo per poi passare nell'altro gruppo, in modo da vedere tutte le preparazioni del programma della serata.</p> <p>Menù: Tentazioni di salmone Cuori di gelato al parmigiano con pane alle noci Crespelle di ricotta profumata su crema di zucchine Filetto in crosta di erbe aromatiche con tortino di patate e pere Williams Spuma di zabaione con cuori di cialda Cuoricini di cioccolato al caffè.</p> <p>Chiusura con degustazione e gioco di simulazione. In ogni gruppo sono stati trovati due volontari per simulare una cenetta a due. Alla fine delle preparazioni venivano accompagnati in salone dove c'erano due tavoli apparecchiati per due coppie. La loro simulazione ha divertito e dato una atmosfera ludica alla serata. Gli altri papà stavano anch'essi in salone per la degustazione finale.</p>	<p>Calendario pensato prima della festa di S. Valentino con il proposito di invogliare gli uomini a preparare una cena per le loro compagne. In un primo momento le cuoche hanno proposto due menù differenti: uno con la carne e l'altro con il pesce. Hanno poi modificato e ridotto il menù per contenere il numero delle preparazioni. Alla fine delle cotture è stata proposta la simulazione della cena stessa dove 4 papà hanno giocato al ruolo di marito e moglie a cena, formando due coppie. Gioco che ha sostenuto lo spirito ludico ormai diffuso in tutte le serate. Gli assi forti delle serate sono stati: la ricchezza delle idee e delle preparazioni che dal nome complicato invece erano semplici e accessibili per le competenze di ciascuno nel gruppo; la coreografia della cena a lume di candela; il gioco simulato.</p>	<p>Ricette delle preparazioni della serata.</p> <p>Foto</p> <p>Racconto delle cuoche</p>
---	--	--	--

**Documentazione
e verifica**

Da gennaio a marzo
All'ultima sera di ogni gruppo

Questionari di verifica ai papà, consegnati loro direttamente nell'ultima serata del corso da una studentessa tirocinante dell'Università di Bologna, che ha seguito l'esperienza da gennaio a maggio. Ha poi elaborato le risposte in tabelle pivot e fatto una relazione per la valutazione dell'esperienza dal punto di vista dei papà.

Narrazione delle emozioni e dei pensieri delle cuoche con una traccia data alle responsabili di cucina.

E' stato utile fare un questionario. Nelle domande manca il dato dell'iscrizione dei bambini al nido o alla scuola d'infanzia.

In genere sono rimasti stupiti nel trovare la preparazione e la competenze del personale nonché l'accoglienza espressa.

Chiedono in molti di ripetere l'esperienza il prossimo anno e ritengono sia opportuno alzare la somma richiesta per l'iscrizione.

(Vedi relazione nel dvd).

I genitori chiedono:

- serate più ravvicinate tra l'una e l'altra;
- esclusione del giovedì sera (il blocco del traffico è fino alle 18.30)
- replica delle serate tematiche
- ricette più semplici
- possibilità di lavorazione manuale maggiore
- acquisizione di nozioni di base
- gruppi meno numerosi
- uso della cucina
- diversificazione dei gruppi per competenza

Le responsabili di cucina si sono sentite tutte coinvolte e partecipi nella valutazione dell'esperienza.

Molte sono state le proposte emerse da loro.

Chiedono un diverso trattamento delle ore di lavoro con recupero sostituito delle ore straordinarie.

Relazione scritta con rielaborazione dati in grafici a cura di Sara Gozzi per i questionari dei papà.

Questionario impostato per racconto cuoche

Racconto delle responsabili di cucina.

Marzo	Intervista di n.2 papà come focus group con domande aperte	<p>Inizialmente si erano resi disponibili 8 papà poi invece hanno preso l'appuntamento in due. Forse l'intervista va fatta in tempi differenti, subito dopo il corso.</p> <p>I due papà nell'intervista sono stato coinvolti e molto seri.</p> <p>Hanno dichiarato che nei compiti di cura a casa non è cambiato molto poichè si è condizionati dai tempi di lavoro. Il loro tempo dedicato alle cura è rimasto invariato.</p> <p>Si è acquisito però una dimensione nuova nello stare insieme in famiglia, con la compagna e con i figli: si preparano i piatti insieme, si sta insieme intorno alla cucina.</p>	<p>File in audio</p> <p>Relazione scritta</p> <p>Filmati nel dvd</p>
-------	--	---	--

Formazione e nuova progettazione

4 maggio
dalle ore 15 alle ore 19

Formazione responsabili di cucina

Prima parte dell'incontro**Scaletta interventi:**

- ✓ Presentazione della documentazione in itinere (DVD e scheda Gred) a cura di Mila Benati
- ✓ I genitori dicono a cura di Sara Gozzi
- ✓ Valutazione della partecipazione e dell'organizzazione a cura di Maurizio Lucenti
- ✓ Valutazione e prospettive per il prossimo anno a cura di D'Alfonso Francesca
- ✓ Interventi di indirizzo a cura degli Assessori Arletti per le Pari Opportunità e Querzè per l'Istruzione.

Interventi di Nadia Bisi, Cuoche, Dirigente 0-6
Benedetta Pantoli.

Presenti il Dirigente del Settore Istruzione, Mauro Francia, una coordinatrice, e Mariavittoria Vecchi, C. Pollastri, tutte le responsabili di cucina.

Seconda parte

lavoro in sottogruppo con le cuoche per elaborare proposte per il progetto del prossimo anno.

L'iniziativa ha avuto successo, a parere degli Assessori ,perchè c'era un target mirato: i papà.

Si è creata una dimensione di socialità e di partecipazione attiva dei papà stessi e delle cuoche che hanno vissuto in termini molto personali l'esperienza: ognuna ha dato un contributo e una ricchezza di impegno e di idee.

Allo stesso tempo c'è stata leggerezza nel fare e nello stare insieme.

L'accoglienza, l'accuratezza del contesto relazionale e organizzativo, l'incoraggiamento e disponibilità delle cuoche, la loro "arte manuale" sono state carte vincenti dell'iniziativa. E' stato espresso un grande "know how" sull'alimentazione al nido e non solo (es.: accoglienza,, relazione e comunicazione).

I rifornimenti, una volta definito i canali, hanno funzionato. Bisogna rivedere i tempi dall'iscrizione all'avvio, il numero di serate e di iscritti, il pagamento del corso, un arco temporale più ristretto, calendario delle singole serate settimanali.

I costi dell'iniziativa non sono stati alti in confronto ad altre organizzate dal Comune e si è realizzato l'obiettivo delle politiche delle Pari Opportunità nell'aprire possibilità e modi di stare insieme in famiglia.

L'Assessore Querzè ribadisce che, in modo semplice ed efficace, questo corso ha diffuso nella città la cultura dei servizi, la capacità di fare vedere la cura dell'alimentazione che è cura in generale in tutti i servizi. L'Assessore Arletti sottolinea l'originalità e straordinarietà dell'esperienza.

La costruzione di identità familiare è un tentativo su cui si sta lavorando in Europa.

PUNTI DI CRITICITA'

Numero iscritti troppo numerosi in alcuni gruppi

Pagamento corso troppo basso

Serate troppo ravvicinate per il nido Triva e troppo distanziate per il nido Edison.

C'è da affrontare il tema spinoso dell'autorizzazione dell'Usl per l'uso della cucina. Si potrebbe fare un corso introduttivo sull'igiene degli alimenti in modo da avere l'autorizzazione dell'Usl all'uso della cucina da parte dei papà.

Mancanza di coinvolgimento delle educatrici poichè coinvolte in altre attività.

PUNTI QUALIFICANTI

La collaborazione tra cuoche: si è costruito uno spirito di squadra. Sono state coinvolte nel corso anche cuoche che non avevano ancora sperimentato i corsi di cucina con i papà.

La creatività espressa nei dettagli dell'organizzazione delle serate: ognuno ha personalizzato l'accoglienza e le preparazioni.

Di ognuna si potrebbe cogliere un'idea e allargarla a tutte per dare uno stile comune e allo stesso tempo salvaguardare la loro originalità personale.

Le sedi delle serate in 4 nidi va mantenuta poichè è qualificante per il servizio.

La professionalità e l'accoglienza espressa vanno sostenute. Essa è stata possibile grazie all'esperienza, nella conduzione di corsi di cucina di alcune di esse che l'hanno trasferita alle altre colleghe.

Hanno un formazione pluriennale alle spalle. Un corso siffatto, senza la loro preparazione ed esperienza, non si sarebbe potuto realizzare in questo modo.

MODIFICHE ALL'IPOTESI INIZIALE E DIREZIONI FUTURE

Le Assessorate hanno dato alcune direzioni per la continuazione del progetto come corsi per i papà.

Esse vanno nella direzione di:

- limitare il numero dei partecipanti introducendo il criterio di iscrivere solo i genitori che hanno figli nei servizi;
- rendere sostenibile il lavoro delle cuoche in termini di impegno sul medio e lungo periodo;
- agire con l'Usl affinché ponga minori rigidità e limiti
- dare un indirizzo forte per realizzare l'obiettivo di una educazione alimentare sana per tutta la famiglia
- introdurre elementi di intercultura
- dare delle ore come disponibilità per iniziative rivolte ai genitori e ai bambini da gestire con il Consiglio dei singoli nidi per le richieste interne dei singoli servizi
- coinvolgere le educatrici
- dare spazio al protagonismo dei collaboratori scolastici

In base alle riflessioni emerse nel corso dell'iniziativa e all'ultimo incontro di formazione si decide che:

- × le iscrizioni saranno a numero chiuso (da 15 a 18 persone)
- × di mantenere il giovedì sera con uno spostamento dell'orario dalle 18.30 alle 18.45 / 21.30
- × aumento del costo dell'iscrizione, per la copertura delle spese degli alimenti , a euro 20 a serata. C'è l'idea di un premio fedeltà per chi si iscrive a tutte le sere con uno sconto sull'iscrizione
- × l'obiettivo comune a livello educativo per tutte le serate relativo ad una sana alimentazione per la diffusione di una educazione alimentare per la prevenzione dell'obesità dei bambini.
- × Organizzazione delle singole serate con uno standard comune di accoglienza e variazioni a tema secondo la creatività personale delle cuoche
- × progettazione della documentazione fin dall'inizio.
- × proposte di serate a tema a cura delle cuoche
- × serata finale di chiusura del corso con tutti i papà (si potrebbe pensare ad una premiazione ed un buffet preparato da loro, una gara, ecc)
- × le cuoche chiedono un totale di ore 40 di lavoro così articolate:
 - ore 21.45 con 3 giorni di recupero sostituito in corso d'anno e
 - ore 5.15 di recupero da concordare con il coordinatore
 - ore 14 del monte ore , quelle dedicate ora alla sostituzione, da assegnare al corso di cucina dei papà
- × pubblicità a settembre, o successivamente, e iscrizione per papà con figli iscritti nei servizi dell'infanzia (0-6) pubblici e privati
- × periodo proposto, in forma delimitata, da ottobre a novembre (da verificare in base ai prossimi finanziamenti a disposizione. Potrebbe slittare a gennaio)
- × le serate a tema sono:
 - cucina creativa per le feste
 - Dolci per tutti (per chi soffre di celiachia o di allergie)
 - Ai bambini stasera ci penso io (ricette facili dal menù del nido per principianti
 - Una verdura per passione, un frutto per amore



Servizio Politiche Familiari, Infanzia e Adolescenza

3. VALUTAZIONI CONCLUSIVE

SINTESI DEL PERCORSO REALIZZATO

Giugno 2008

- progettazione del corso in 4 serate con un gruppo di responsabili di cucina
- condivisione del progetto con responsabile commissione pari opportunità, predisposizione della pubblicità.

Agosto

Progetto dei grafici e stampa

Settembre

- diffusione del programma di un corso di cucina in 4 serate a tema, con iscrizione a numero chiuso per 15 persone e un pagamento per sera di euro 5, in tutte di euro 5, in tutti i nidi e scuole d'infanzia, nelle circoscrizioni, nelle biblioteche e nei vari punti informativi del Comune.

Serate a tema proposte:

1. Ai bambini stasera ci penso io! Ricette facili dal menù del nido
 2. Lezioni di cioccolata Decorazioni di biscotti e creazioni con la cioccolata
 3. Happy Hour con gli amici. Salatini, stuzzichini e dolci
 4. Una cena a lume di candela. Una sorpresa per S. Valentino
- Raccolta iscrizioni
 - Organizzazione di nuovi corsi con riprogettazione di tempi e modalità, in 7 gruppi
 - Coinvolgimento di tutte le cuoche

Ottobre- dicembre

realizzazione delle prime due serate a tema (Stasera ai bambini ci penso io e Lezioni di cioccolata)

Gennaio -marzo

Ultime due serate a tema (Happy hour con gli amici e Una cena a lume di candela per due)

Sono stati organizzati 7 gruppi per un corso di 4 serate. Ci sono stati 193 iscritti.

Aprile

Verifica dell'esperienza con il coordinamento pedagogico e il dirigente 0-6

Valutazione dell'esperienza con l'elaborazione dei questionari distribuiti e dell'intervista ad un gruppo campione di genitori

Valutazione individuale delle cuoche con un loro racconto dell'esperienza

Maggio

Incontro di formazione con le cuoche e di tutti i protagonisti dell'esperienza:

Assessore, coordinamento, dirigenti, funzionari e addetti amministrativi allo scopo di fare una verifica complessiva, di presentare la documentazione in corso di elaborazione e di editing, proposizione di ipotesi di progetto per il prossimo anno scolastico.

Giugno

Progetto del servizio per la documentazione finale e per nuovi corsi nel prossimo anno scolastico

DESTINATARI EFFETTIVAMENTE COINVOLTI

BAMBINI	GENITORI	EDUCATORI	INSEGNANTI	AUSILIARI	ALTRI:
n.	n. 193 papà	n.		n.	n.

EFFICACIA DELLE TECNICHE E METODOLOGIE UTILIZZATE

Le tecniche di presentazione e metodologie usate sono puntuali. Vanno semplificate le preparazioni e dare possibilità ai genitori di manipolare e preparare gli alimenti. Per fare questo occorre superare, negoziando, le limitazioni date dall'Usl che pone limiti per l'igiene degli alimenti (non si può usare la cucina e inizialmente avevano chiesto di buttare gli alimenti preparati).
 Si potrebbe arricchire il materiale dato nelle cartelle ai genitori aggiungendo informazioni dietetiche, il menù del nido, curiosità culturali che sono state inserite nella documentazione in dvd.

BILANCIO SULLA QUALITA' DELL'ORGANIZZAZIONE DEL GRUPPO

Il gruppo ha lavorato molto bene.
 Alcune cuoche sono particolarmente affiatate tra loro.
 Va inserito un protagonismo più attivo dei collaboratori scolastici, la collaborazione ed il coinvolgimento delle educatrici. Potrebbero essere coinvolte nella documentazione fotografica e video delle serate.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Si sono superati gli obiettivi rispetto alla collaborazione delle cuoche che hanno creato una squadra affiatata e forte insieme ai collaboratori, stiamo verificando se a casa c'è stato qualche cambiamento nelle abitudini di vita quotidiana. Forse non in maniera diffusa ma ci è stato riferito dai papà che hanno introdotto modalità diverse di stare anche con i figli, preparando insieme il menù della domenica e nel proporsi con amici e anche vicini.
 In genere i papà sono rimasti stupiti dalla qualità degli ambienti, delle esperienze e delle competenze del personale. Non si aspettavano l'accoglienza e la professionalità riscontrata nel personale. Chiedono di ripetere i corsi.

SCOPERTE DEL GRUPPO DI LAVORO

La leggerezza delle relazioni nel gruppo e lo spirito ludico tra i papà nonché la loro partecipazione attiva e competente.
La possibilità per alcuni ruoli specifici, come quello delle cuoche, di dare il proprio contributo alla partecipazione dei genitori mettendo a loro disposizione le competenze e conoscenze tecniche.
Si può fare cultura con il cibo e tramite il cibo.
La cultura educativa e alimentare del nido si possono esprimere anche con queste iniziative.

STRUMENTI TEORICI E SUPPORTI FORMATIVI

Lo scambio di esperienze tra cuoche competenti ed altre si è tradotto nella possibilità di allargare l'esperienza con il contributo di tutte.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

Normativa Usi

FINANZIAMENTI

Budget di entrambi i settori.

COINVOLGIMENTO DEI DESTINATARI

Alto e verranno coinvolti di nuovo il prossimo anno in un corso di secondo livello indirizzato per chi ha già fatto il corso nella sua prima edizione di questo anno scolastico.

DIFFUSIONE E COMUNICAZIONE ESTERNA

Stampa.

Pubblicazione e dvd sull'esperienza

In previsione una pubblicazione delle ricette

MATERIALI DI DOCUMENTAZIONE DISPONIBILI

Storia delle esperienze nel servizio relativa a corsi fatti in passato da singole cuoche. Dato inserito nel dvd. Pubblicazioni articoli di esperienze passate.

Scheda GreD progetto Villaggio Giardino.

Attualmente ci sono foto e filmati, questionario e dati elaborati, compresi quelli dell'intervista, racconti delle cuoche.

C'è in programma un quaderno delle ricette usate, ci sarà una documentazione come presentazione finale dell'esperienza in powerpoint., in dvd.

Il presente documento è tratto dal sito web "Documentaria" del Comune di Modena:

<https://documentaria.comune.modena.it>

Titolo: Giovedì papà è in cucina

Sottotitolo: Corso di cucina per soli uomini

Collocazione: SC 107



Comune di Modena



Copyright 2022 © Comune di Modena.

Tutti i diritti sono riservati.

Per informazioni scrivere a: memo@comune.modena.it