

The Mediterranean restaurant

Res és impossible

Destreses de pensament. Compara i contrasta: És possible la dieta mediterrània en una ciutat cosmopolita?

Dieta Mediterrània

Vs

Dieta Occidentalitzada

En què s'assemblen?

Aliments més consumits

Greixos per cuinar i amanir

Proteïnes vegetals i/o animals

Conciència Mediambiental

Amics i família (socialització)

Semblances i diferències + significatives

Semblances

Diferències

Conclusions

Quan decidixes menjar fora de casa, tens infinitat d'opcions per a triar restaurant. Per a l'elecció tens en compte el temps de què disposes o quin tipus d'aliments et ve de gust menjar, i si es tracta d'un dia especial per a celebrar amb amics o família encara tens en compte més coses. Però cada vegada més, tant consumidors com restaurants aposten per l'alimentació saludable.

CONSUM, com a associació de consumidors compromesa amb el seu entorn, posa a la disposició de la comunitat escolar recursos educatius que fomenten l'alimentació saludable i el consum responsable en benefici de la salut, de la comunitat i del medi ambient.

Destreses de pensament. Compara i contrasta: És possible la dieta mediterrània en una ciutat cosmopolita?

Desenvolupament de la proposta

A les ciutats més cosmopolites, on conflueix una diversitat de cultures i costums, el què i el com dels estils d'alimentació i de vida és un aspecte d'enorme interès per a qualsevol restaurador que decidisca obrir un restaurant.

a) Objectius

- . Descobrir la gastronomia de ciutats cosmopolites
- . Valorar la dieta mediterrània com un estil d'alimentació saludable
- . Analitzar la influència del màrqueting i la publicitat en els criteris d'elecció

b) Metodologia

1. Motivació inicial: Utilitzant la dinàmica de pluja d'idees, anota en la pissarra les ciutats més cosmopolites de fora d'Espanya i quins aliments creuen que mengen els seus ciutadans (alguns exemples: Nova York, Amsterdam, Londres, Dubai, Sao Paulo, Hong Kong...)

Si vols pots introduir el concepte de ciutat cosmopolita amb un d'estos dos vídeos en anglés.

<https://www.youtube.com/watch?v=kGWI98omIbM> (New York City by Lonely Planet kids)

https://www.youtube.com/watch?v=MHxSq4c_E6g (London by Lonely Planet Kids)

2. Treball de recerca: Dividix la classe en equips i repartix les ciutats cosmopolites perquè cada equip n'investigue la gastronomia, el clima i l'estil de vida, amb l'objectiu de muntar un restaurant de dieta mediterrània, utilitzant com a element motivador:

“El Director Executiu i Financer d'una prestigiosa empresa de negocis vos informa que el vostre equip ha sigut elegit especialment per un nou client. Vos han seleccionat per a valorar si és possible muntar un restaurant de dieta mediterrània al nou Shopping Center de la ciutat. El

complex oferirà diversitat d'opcions per a menjar. Del resultat de la vostra recerca i proposta dependrà que el client, el guanyador de Master Chef de l'edició passada, munte el seu restaurant en eixa ciutat o no.

Off the record: Un oceller vos ha dit que si el client munta el restaurant ascendireu a Top Management en l'empresa.”

Per a organitzar el treball poden utilitzar les dues fitxes de camp*.

3. Posada en comú. Cada grup presenta als seus companys la ciutat que ha investigat exposant la informació obtinguda i el treball realitzat, utilitzant la tècnica de compara i contrasta de destreses de pensament.

. Mural exposició resum sobre les similituds i diferències de la dieta mediterrània amb l'estil d'alimentació de la ciutat investigada (compara i contrasta)

. Presentació. Sobre la idea de negoci del restaurant i què creuen que aporta el seu restaurant a la ciutat quant a promoció d'hàbits d'alimentació saludables.

Enllaços d'interés

Per a ESO

<https://www.youtube.com/watch?v=AYsMWmV0VKU> (Cuina Mediterrània en 30'')

<https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>

http://planificador.consum.es/planificador/estilo_vida=4/tipo_dieta=2

c) Criteris d'avaluació

Si necessites criteris d'avaluació per a valorar l'aprofitament que els alumnes han fet del treball, ací te'n suggerim alguns:

-Poden identificar què diferencia la dieta mediterrània d'altres estils d'alimentació?

-Són capaços de definir la dieta mediterrània com a estil de vida que engloba diversos factors i costums, a més d'un patró alimentari?

-Reconeixen la influència de la publicitat i el màrqueting en la presa de decisions del client?

*fitxa de camp 1

The Mediterranean Restaurant - Briefing

Client: Guanyador Master Chef edició anterior.

Estudiar la viabilitat de: Restaurant de cuina mediterrània a _____

Situació del negoci: Nou Shopping Center amb diversitat d'ofertes per a menjar.

Recerca de la ciutat

Sobre la seua cuina:

Plats típics (ingredients i com es preparen):

Hi ha vegetals als seus plats? (fruites, verdures, llegums, pasta i arròs...):

Quin greix fan servir per a cuinar majoritàriament?:

Quines carns i quins peixos són els més consumits?:

Sobre el seu estil de vida:

Tenen consciència pel medi ambient?:

Donen importància a l'alimentació saludable?:

Quin és el seu nivell d'estrés?:

Sobre la seua oferta de restauració:

En altres Shopping Centers. Quines opcions hi ha per a menjar?:

Semblances i diferències amb l'alimentació i estil de vida mediterrani

*fitxa de camp 2

The Mediterranean Restaurant - Briefing

Client: Guanyador Master Chef edició anterior.

Estudiar la viabilitat de: Restaurant de cuina mediterrània a _____

Situació del negoci: Nou Shopping Center amb diversitat d'ofertes per a menjar.

Idea de negoci*

*El Director Executiu vos demana la informació següent, que traslladarà al client.

Si li agrada, vos demanarà que acabeu de desenvolupar la idea de negoci.

Nom del restaurant

Els 10 Ingredients bàsics de la seua cuina són:

El Plat estrella de la carta és: (indica també ingredients i elaboració)

El lema definit perquè els clients hi entren:

Què aporta este restaurant a la ciutat i als qui visiten el centre comercial, en matèria de salut?