

	Il Delfino Srl VIA FIESCHI 3/9 16121 GE UNITÀ Operativa Via Sant'Ilario 53 16167	Rev 01 Del 10.01.2024
	GRUPPO CUCINA E PIZZERIA	Pagina 1 di 3

PROGETTO “LABORATORIO DI CUCINA & PIZZERIA” COMUNITA’ TERAPEUTICA “NUOVA IMPRONTA”

QUANDO: 1-2 volte a settimana (tendenzialmente nel weekend)

DURATA: 1-2 ore

DOVE: sala da pranzo della Comunità

MATERIALE: varierà in base alla ricetta scelta per la settimana

STRUMENTI: in base alla ricetta scelta per la settimana. Strumenti taglienti o acuminati verranno utilizzati solo dagli operatori.

Le attività che si svolgono all’interno di un laboratorio di cucina, oltre ad essere attività espressive e creative, posseggono un importante aspetto strutturale tale da configurarle come una cornice per impostare un lavoro rieducativo. Si tratta infatti di attività che richiedono un confronto con la propria capacità di tollerare la frustrazione, in quanto pongono continuamente di fronte a piccoli fallimenti, che permetteranno gradualmente al Paziente di educare quest’abilità, spesso deficitaria, è alla base di numerosi comportamenti aggressivi e/o di ritiro sociale.

Parallelamente proprio in virtù dei fallimenti sperimentati durante il percorso, l’incremento delle proprie capacità e le sempre più frequenti esperienze di riuscita che ne conseguono, comporteranno un incremento del vissuto di auto-efficacia personale. Il paziente potrà divenire in grado di accedere ad una nuova immagine di sé come individuo competente ed in grado di creare con le proprie mani qualcosa di bello e buono.

Il cibo e il rituale del pasto richiamano a dimensioni quali la convivialità e l’offerta, oltre che costituire un’occasione di condivisione e di interazione. Questo può offrire l’occasione di esperienze costruttive, che potrà portare alla creazione di nuove esperienze di relazione che potranno-orientare e accompagnare anche al di fuori del laboratorio.

Perché svolgere l’attività in gruppo?

Le attività di gruppo mirano a promuovere l’accoglimento e l’inclusione, favorendo la socializzazione e la collaborazione, esperienze che consentono di confrontarsi con la dimensione del limite e della possibilità di nuove forme di legame.

3) Gli obiettivi

L’obiettivo principale del Progetto è la promozione del benessere dell’ospite, attraverso la risorsa del gruppo e dell’attività di cucina in qualità di pratica espressiva strutturata.

	Il Delfino Srl VIA FIESCHI 3/9 16121 GE UNITÀ Operativa Via Sant'Ilario 53 16167	Rev 01 Del 10.01.2024
	GRUPPO CUCINA E PIZZERIA	Pagina 2 di 3

Gli obiettivi specifici del progetto, possono essere racchiusi nei seguenti punti:

- Ricerca di tecniche base e strumenti per lavorare in una cucina
 - Stimolare capacità cognitive e manuali nella scelta e nella cura della preparazione dei piatti
 - Promuovere un clima di gruppo positivo
- Favorire la formazione di un gruppo capace di collaborare in vista di un fine comune
- Incrementare la capacità di tollerare la frustrazione
- Creazione di un ricettario cartaceo in cui documentare il progetto anche attraverso foto e video

4) FASI DEL LABORATORIO:

1. Igiene delle mani, distribuzione di grembiule, cuffia e calzascarpe monouso

2. Preparazione degli ingredienti

Durante queste attività, saranno sempre affiancati e guidati dagli Educatori Professionali e dai TERP, Tutte le attività quali lo sminuzzamento degli alimenti ecc. e più in generale tutti gli aspetti della cucina che implicino l'utilizzo di attrezzature taglienti e/o pericolose, verranno infatti preparate in precedenza dagli operatori in cucina, mettendo così i Pazienti nella condizione di poter "lavorare" con gli ingredienti già pronti, conservati in appositi contenitori alimentari.

La stessa attenzione verrà posta per l'aspetto che riguarda le cotture, sia che siano da svolgersi al forno (pane, pizza, torte ecc), sia che siano da effettuarsi con le piastre ad induzione e/o fornelli, che saranno destinati all'uso esclusivo del personale della Comunità.

3. I Pazienti, si occuperanno invece di tutti quegli aspetti che riguardano le "Creazione del Piatto", ovvero dei dosaggi dei vari ingredienti, la preparazione degli impasti, la preparazione delle farciture ecc.

Parte del Progetto sarà l'ideazione del piatto e le relative procedure:

- organizzazione della lista della spesa finalizzata alla preparazione del piatto
- l'individuazione per ogni Paziente "dell'ingrediente preferito" da inserire (ogni Paziente sceglierà un ingrediente che dovrà essere utilizzato in un singolo piatto)
- la suddivisione dei compiti per la preparazione dei piatti
- la scelta della presentazione/impiattamento

Con gli stessi principi, verrà individuato un giorno della settimana in cui il Laboratorio si dedicherà all'impasto ed alla cottura, sempre svolta esclusivamente dagli operatori, della pizza, dove i Pazienti impareranno anche i principi degli impasti lievitati.

Le pizze create dal gruppo del Laboratorio di Cucina, verranno poi condivise a cena con tutti i Pazienti della Comunità, dando vita alla "Serata Pizza", cercando di creare un ambiente quanto più possibile conviviale e di condivisione di quanto creato.

Verrà infine promossa la creazione di un ricettario cartaceo, in cui verrà documentato l'intero progetto, attraverso l'ausilio di foto.

Redatto da:	Approvato da:	Approvato da:
Ruolo: Il Responsabile della Qualità	Ruolo: Il Direttore Sanitario	Ruolo: Il Direttore Clinico
Dott.ssa Marika Boero	Dottor Alessandro Camisassi	Dottor Gian Francesco Arzente

	Il Delfino Srl VIA FIESCHI 3/9 16121 GE UNITÀ Operativa Via Sant'Ilario 53 16167	Rev 01 Del 10.01.2024
	GRUPPO CUCINA E PIZZERIA	Pagina 3 di 3