Espai migdia

ESCOLA OCTAVIO PAZ

CET 10 ROCA GASTRONOMIA COL·LECTIVA GONZALEZ

CET10-QUI SOM?

Fundació CET10

El projecte neix l'any 1994 amb el convenciment que l'esport i el lleure educatiu són eines que treballen a favor del creixement de les persones, dels infants i del jovent, alhora que representen un potent vehicle socialitzador i generador de cohesió. El nostre objectiu és **impulsar l'esport i el lleure com a eina educativa de gran valor a la societat**.
El projecte CET10 és una història d'èxit: hem crescut sense perdre mai de vista la nostra visió inicial, i sent-hi sempre fidels. Això ens dóna l'oportunitat de dur el nostre projecte un pas més enllà amb la Fundació CET10: una eina que ens permet portar el nostre sentit social fundacional a noves cotes, per continuar treballant amb les escoles com fins ara, amb les administracions públiques i entitats del sector educatiu, sí, però també per ampliar la nostra tasca fins a altres projectes i agents socials on calgui la promoció esportiva i de lleure en favor de la infància i els joves.

Inclusió, educar I fer créixer amb l'esport I el lleure.

Línies principals

- Serveis a Infants i Joves — Ludoteques, Campus i casals
- Esport en Edat Escolar
- Seccions Esportives
- Cap Infant Sense Esport
- Patis Escolars Oberts al Barri — Patis Oberts
- Formació per la Inclusió: Capacit'Add — Centre de Formació CET10

CET10 ROCA GASTRONOMIA COL·LECTIVA GONZALEZ

CET10-QUI SOM?

Escoles, infants i joves

Seguint la nostra filosofia i amb **el millor equip professional d'especialistes**, els nostres serveis són una oportunitat per continuar educant en temps no lectiu. Tot el món del lleure a l'abast del teu nen i de la vostra escola.

- Casals i campus
- Colònies
- Espai migdia (menjadors)
- Acollides
- Ludoteques

Treballem constantment en la qualitat, la professionalitat, la cooperació i el treball en equip, entre molts més. Els nostres valors ens defineixen i ens han fet arribar on som. Ens agradaria seguir fent aquest camí junts.

Ens esforcem per millorar el nostre equip de treball i els nostres serveis.

CET 10 ROCA GASTRONOMIA COL·LECTIVA GONZALEZ

CET10-QUI SOM?

Espai Migdia (menjadors escolars i educació en el lleure)

L'espai migdia és una oportunitat per continuar educant en temps no lectiu. El nostre equip humà afavoreix l'aparició de situacions i vivències per experimentar la competència personal, assolir fites, potenciar l'aprenentatge, educar en valors i generar hàbits saludables en els infants.
CET10 dóna serveis a les escoles en els menjadors i acollides i servei a les escoles en horari no lectiu. **Fem dels menjadors escolars un espai on educar** i ens esforcem dia a dia per donar el millor servei en el projecte de menjadors escolars, un projecte que s'adapta a les necessitats de cada escola.

Adquirir uns **hàbits alimentaris des de la infància** és la millor garantia per consolidar-los i mantenir-los d'adult.

Per aconseguir-ho, l'espai del menjador escolar ha de ser un espai educatiu més, una oportunitat per continuar educant en temps no lectiu, en què el monitor/monitora, afavoreixi l'aparició de situacions i vivències per experimentar la competència personal, assolir fites i potenciar l'aprenentatge.
Aprofitem el temps del menjador per treballar amb contes i jocs la importància de cuidar els hàbits saludables.

EQUIP HUMÀ

Equip Monitors/es

COORDINADOR/A PEDAGÒGIC/A

Pedagog/a / CAFE / ...

Coordinador/a Espai Migdia

Director/a Lleure i/o Pedagogia / Magisteri / Educador Social / ...

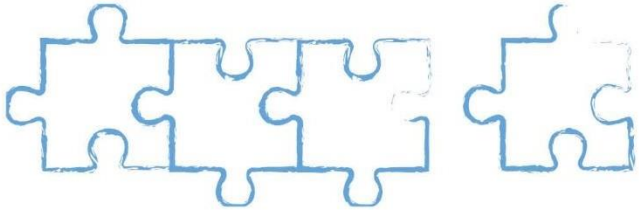
De lleure

titulats/des en lleure en esport (Registrat ROPEC)

+ Capacit'add

+ En pràctiques

De lleure / Cicles Formatius / CAFE ...



CET 10 ROCA GASTRONOMIA COL·LECTIVA GONZALEZ

EQUIP HUMÀ - ACOMPANYAMENT

EQUIP	TASQUES PRINCIPALS	QUI ACOMPANYA?
Alumnes en pràctiques	**Alumnes del curs monitor/a de lleure:** • **3 alumnes en pràctiques** durant tot el curs escolar • **Reforç als diferents grups d'infantil i primària** i complementant l'equip amb la seva tasca durant el procés d'aprenentatge	• Centre de formació (tutor/a) • Coordinador/a de l'escola • Monitors/es de l'escola • Coordinadora pedagògica
Equip de monitors i monitores	• Treballar els **hàbits saludables**, i actituds corresponents a cada grup d'infants de forma transversal i segons la **línia pedagògica de l'escola.** • Elaborar la **programació** de les activitats. • Preparar el material i els espais necessaris per a les activitats i recollir. • Afavorir **l'educació en hàbits d'higiene.** • Fer el seguiment de les incidències i **comunicar-les a la coordinació.** • Suport dels/de les **monitors/es de pràctiques.** • Assistir a les **reunions programades** de seguiment amb la resta de l'equip de monitors/es • Comunicació amb el tutor/a del seu grup per treballar alineats els diferents aspectes a assolir.	• Coordinador/a de l'escola • Coordinadora pedagògica
Coordinador/a escola	• Motivar i/o col·laborar amb els/les monitors/es i **lideratge de l'equip.** • Donar-li un **feedback als/a les monitors/es** sobre les dinàmiques de grup (metodologia utilitzada, nivell de motivació, bon tracte amb el grup d'infants, control del grup, etc.). • **Comunicació amb l'equip directiu i comissió del menjador** per valoració del funcionament de l'espai migdia. • **Comunicació** diària amb les **famílies usuàries.**	• Coordinadora pedagògica • Direcció de cet10 • Administració - cet10
Coordinadora pedagògica	• **Observacions** a l'escola setmanalment (valoració i seguiment de l'equip i coordinació, feedback activitats, metodologia, acompanyament aspectes pedagògics). • **Suport a la coordinació** (Resolució de conflictes, lideratge de l'equip, gestions administratives, acompanyament en la comunicació amb les famílies). • **Reunions** amb AFA, direcció de l'escola i comunicació: e-mail, telèfon.	• Direcció de cet10 • RRHH - cet10 • Administració - cet10 • Departament de finances

CET 10 ROCA GASTRONOMIA COL·LECTIVA GONZALEZ

FORMACIONS EQUIP

JORNADES I FORMACIONS	DESTINATARIS /ES	DEFINICIÓ	OBJECTIUS	TEMPORALITZACIÓ
JORNADA INICIAL	Noves incorporacions	Sessió de benvinguda a CET10	• Presentació dels valors i estàndards de l'entitat. • Abordar la missió i el Pla estratègic de l'entitat. • Conèixer nous/noves companys/es i relacionar-se entre departaments. • Plantejar-se un "Pla de carrera" dins l'entitat.	Trimestral
MONOGRÀFICS	Coordinació i monitoratge.	Sessions de formació interna: • Manipulador d'aliments • **Primers auxilis** • Educació i acompanyament emocional i resolució de conflictes **(MEDIAM)** • Noves pedagogies • Formacions pactades amb la Comissió i equip directiu • Mirada coeducativa	• Afavorir l'adquisició de coneixements del lloc de feina. • Desenvolupar personal i professionalment al treballador/a. • Assegurar la qualitat del servei.	Semestral
JORNADES DE DESENVOLUPA-MENT PROFESSIONAL	Coordinació pedagògica i monitoratge	• Jornada teoricopràctica dividida en: • Reunió de l'equip de coordinació • Formació d'interès comú	• Generar un espai de debat i de noves idees. • Rebre càpsules de formació que a més afavoreixen la interacció de l'equip.	Semestral
JORNADES DE DESENVOLUPA-MENT PROFESSIONAL	Direcció, coordinació pedagògica	**LIDERA**	• Donar eines i recursos per liderar l'equip de monitors i monitores • Millorar les habilitats comunicatives (converses assertives) • Acompanyament emocional en la gestió de conflictes.	Anual

CET 10 ROCA GASTRONOMIA COL·LECTIVA GONZALEZ

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

Alimentació saludable i sostenible

Serveis de Gastronomia Col·lectiva per menjadors escolars

CET 10

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

PRESENTACIÓ ROCA GONZÁLEZ

Som una empresa catalana dedicada a la gastronomia col·lectiva, amb la vocació de donar menjar amb qualitat per tothom des de fa més de quaranta anys.

El nostre secret, una cuina de proximitat, natural, artesana, equilibrada i saludable, on els principals ingredients són:

- Una empresa propera i familiar amb una comunicació constant amb els nostres clients que ens assegura un servei òptim.
- Un departament intern de dietètica i nutrició amb la màxima qualitat i amb un disseny de menús adaptat a cada tram d'edat.
- Menús personalitzats per cada centre amb totes les seves corresponents derivacions incloses.

DEPARTAMENT INTERN DE DIETÈTICA I NUTRICIÓ

El nostre departament de dietètica i nutrició integrat dins de l'empresa i amb un equip de tres professionals que s'encarreguen de la confecció i supervisió dels nostres menús, tenint en compte les necessitats nutricionals dels infants.

Tots els nostres menús s'adapten a les recomanacions de l'Agència Catalana de la salut pública de Catalunya.

Supervisió setmanal als espais de cuina per part dels nostres dietistes per verificar que els plans s'apliquen de forma correcta i resoldre possibles dubtes vinculats als menús o proveïdors.

Les reunions MENSUALS amb les comissions de menjador, cuiners i equips directius són imprescindibles per confeccionar menús adaptats als requisits del centre.

DIETES ESPECIALS ELABORADES PEL NOSTRE DEPARTAMENT INTERN

Tenim incloses totes les possibles modificacions a partir del menú basal segons el tipus d'intoleràncies o al·lèrgies (sense peix, sense ou, sense llet, sense llegum...).

Sempre podem oferir l'opció d'una dieta "tova" per trastorns gastrointestinals lleus.

També adaptacions de dietes de tipus ideològic o cultural (ovolactovegetarià, vegetarià estricte, vegà, menú sense porc, menú sense carn...)

Confeccionem més de 60 tipus de dietes especials pels nostres centres, adaptades als requisits de cada centre.

CET 10

ROCA GASTRONOMIA COL·LECTIVA GONZALEZ

SEGUIMENT DELS MENÚS PROPOSATS. COM I QUAN ENS COORDINEM...?

- Reunions d'inici de curs
- Seguiment setmanal
- Reunions d'equips cada mes
- Valoracions i conclusions del curs

CET 10

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

PLA DE SOSTENIBILITAT I CONSUM RESPONSABLE

Aplicar el nostre pla de sostenibilitat requereix el compromís de totes les parts implicades en diferents accions que tenim definides.

Pla d'estalvi d'aigua

- Incorporació doble botó de descarrega a les cisternes dels banys (fins 50% d'estalvi).
- Adaptació aixetes actuals amb detector automàtic de mans lliures (fins 70% d'estalvi).
- Incorporació de sistemes reductors de caudal (fins 50% d'estalvi).

Pla d'estalvi de llum

- Il·luminació més eficient amb incorporació de sistemes LED Detectors de presencia d'espais com cuines o magatzems.
- Aprofitament de la il·luminació natural sempre que puguem.
- Incorporació d'aparells electrodomèstics amb la màxima qualificació d'eficiència energètica.

Reaprofitament alimentari

El Projecte Recooperem té dues vessants: la social i la mediambiental.

Amb aquest projecte es dona cobertura a famílies de la comarca que es troben en situació de vulnerabilitat, ja sigui per dependència com per la seva situació econòmica, ja que poden disposar d'àpats cuinats a les escoles i amb les màximes garanties sanitàries.

PLA DE GESTIÓ MEDIAMBIENTAL

Tots el nostres productes de neteja tenen la certificació ecològica Ecolabel, una eina que ajuda a promoure productes que poden reduir els efectes ambientals adversos.

Certificat ISO 14001/2004 de sistemes de gestió ambiental. Oferim la possibilitat de sistematitzar de manera senzilla, els aspectes ambientals que es generen en cadascuna de les activitats que es desenvolupen en les nostres escoles.

QAS Internacional

CERTIFICADO

Este documento certifica que el sistema de administración de

ROCA GONZÁLEZ, S.L.U.

Carrer Cobalt 185

08907 L´Hospitalet de Llobregat – Barcelona

Ha sido evaluado y aprobado por QAS-Internacional por los siguientes sistemas de gestión, estándares y pautas:

ISO 14001 : 2015

El sistema de gestión aprobado se aplica al siguiente:

ROCA GONZÁLEZ, S.L.U., UBICADA EN BARCELONA,
DESEMPEÑA LA ACTIVIDAD DE SERVICIOS DE CATERING Y RESTAURACIÓN COLECTIVA.

Aprobado Original 10 de Noviembre 2015
Certificado Actual 10 de Noviembre 2017
Vencimiento del Certificado 10 de Noviembre 2018
Número del Certificado SPEN1026

Firmado: Oficial de Certificación

En nombre de QAS Internacional

Este certificado se mantendrá válido mientras el titular mantenga sus sistemas de gestión conformes a las normas y directrices establecidas anteriormente, las cuales serán objeto de auditoría anualmente por QAS Internacional. El titular tiene derecho a exhibir esta marca registrada durante la validez de este certificado ante cualquier parte interesada interna o externa.
El certificado deberá ser devuelto a QAS International en caso de petición razonada.
Oficina emisora: QAS International, 20A Oxford Street, Malmesbury, Wiltshire, SN16 9AX, Reino Unido

Els nostres tovallons i material d'un sol ús empleat per exemple a l'elaboració de pícnics està fet amb material compostable. Compromís total !!

CET 10

ROCA GASTRONOMIA COL·LECTIVA GONZALEZ

PLA DE FORMACIÓ

Els nostres professionals en constant formació professional i personal

- Curs de cuina de temporada.
- Formació en alergens i intolerancies
- Formació en prevenció riscos laborals i primers auxiliars
- Formació en manipulació d'aliments

CET 10

ROCA GASTRONOMIA COL·LECTIVA GONZALEZ

DINAR EN FAMÍLIA

Dinar en família neix de l'interès de moltes famílies per veure com és el dia a dia dels seus fills dins l'espai migdia.

Un cop al trimestre dues famílies escollides en les reunions trimestrals sobre l'espai migdia tindran l'oportunitat de venir a compartir l'estona de menjar amb l'equip.

PROVEÏDORS DE PROXIMITAT I ECOLÒGICS. PRODUCCIÓ I VENDA LOCAL

El 98% dels proveïdors que utilitzem a Roca González són del territori català, potenciant i col·laborant el comerç i la producció local.

Productes ecològics de major qualitat nutritiva obtinguts amb processos sostenibles

Consum de Proximitat

CONSELL CATALÀ DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA CCPAE

km.0 fet al costat de casa

CET 10

ROCA GASTRONOMIA COL·LECTIVA GONZALEZ

FRUITES VERDURES I HORTALISSES

El 98% dels proveïdors de fruites, verdures i hortalisses que utilitzem a Roca González són del territori català.

El nostre compromís es real amb els productes de proximitat.

Som productors amb mes de 40.000 m2 al Parc Agrari del Baix Llobregat.

Aquesta política de proveïdors de proximitat que duem a terme a Roca González és resultat d'anys d'experiència treballant amb indústries alimentàries del nostre territori.

km.0 fet al costat de casa

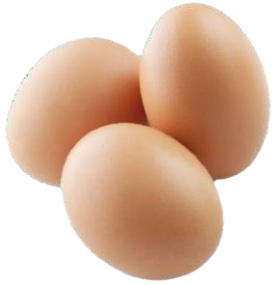
CET 10

ROCA GASTRONOMIA COL·LECTIVA GONZALEZ

CARNS I AUS

- El 100% dels proveïdors de carn i aus que utilitzem a Roca González són del territori català.
- Tot el pollastre és groc, criat i sacrificat a Catalunya i la vedella, catalana.
- Incorporem carn ecològica una vegada al mes en els nostres menús.
- La nostra política de traçabilitat controla el procés des de la granja fins a les nostres cuines.
- Granges de proximitat asseguren una qualitat excel·lent.

km.0 fet al costat de casa



CET 10

ROCA GASTRONOMIA COL·LECTIVA GONZALEZ

LLEGUMS, PASTES I ARRÒS

- El 100% de la pasta, arròs i llegums és ecològic i de proximitat.
- Les nostres varietats d'arròs i pasta son integrals.
- Potenciem la proteïna vegetal amb els llegums com a segons plat.

km.0 fet al costat de casa

CET 10

ROCA GASTRONOMIA COL·LECTIVA GONZALEZ

OLIS I LÀCTICS

Oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge extra per amanir

Iogurts ecològics Naturland

Iogurts de La Fageda, empresa de la Garrotxa vinculada i compromesa amb l'acció social.

CET 10

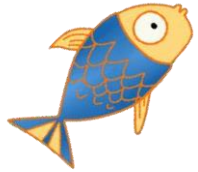
ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

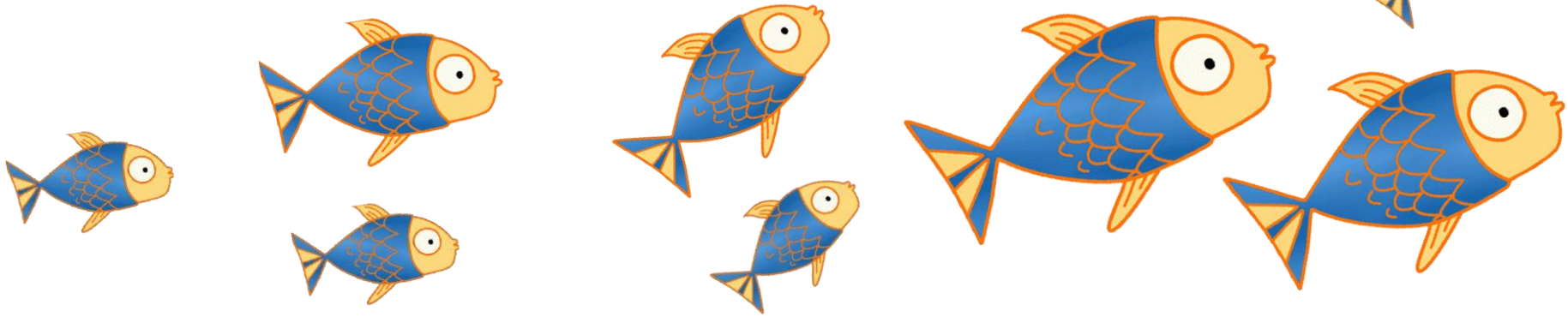
PEIX ALS NOSTRES MENÚS

El peix fresc que servim ens arriba des de Arenys de Mar. Segons mercat i captures podem incorporar-lo 1 cop cada 4 setmanes aproximadament.

No utilitzem peixos de dubtosa procedència com per exemple la til·lapia, panga.

Servim entre una i dues vegades peix blau i blanc com per exemple el lluç, tonyina, gall de Sant Pere, bacallà o salmó





CET 10

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

PA DE PROXIMITAT

- Pa integral a les nostres escoles.
- Proveïdors locals sempre als nostres centres.
- Pa sense gluten per dietes celíaques.
- Producte de qualitat i acabat de fer.

Us agrada?

CET 10®

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ