

Grupo: 1º ESO Grupo 1

Actividad: Taller de cocina

¿Cómo se llama vuestra actividad? (5):

Taller de cocina

Describid vuestra idea (4):

En qué consiste la actividad (qué vendéis) y público al que va dirigido (quién os va a comprar)

El Taller de Cocina es una actividad práctica en la que los participantes aprenderán a preparar pizzas paso a paso. Conocerán los ingredientes básicos, cómo hacer la masa, añadir los ingredientes y hornear la pizza correctamente. También aprenderán a trabajar en equipo, a organizarse y a mantener el espacio limpio y ordenado mientras cocinan.

¿Para qué va a servir el dinero ganado? (11):

Explicad para qué vais a utilizar el dinero ganado con vuestra idea.

El dinero que se consiga con la venta de las pizzas se destinará a ayudar a niños necesitados a través de una ONG. De esta forma, el proyecto no solo sirve para aprender a cocinar, sino también para colaborar con una causa solidaria.

¿En qué sector del entorno la vais a desarrollar? (3):

Ocio, Naturaleza y artesanía, Patrimonio, Gastronomía. Otros sectores (eco.circular, social, etc.)?

La actividad pertenece al sector de ocio y gastronomía, ya que se realiza en el tiempo libre para pasarlo bien y está relacionada con la cocina.

¿Cuándo y dónde será la actividad? (2):

¿En qué lugar se desarrolla y cuándo?

El taller se llevará a cabo en la cantina del instituto IES Pueblos de la Villa, desde el 23 hasta el 29 de enero, en horario de 10:30 a 11:30 de la mañana. Así coincide justo con nuestro recreo y con la semana cultural. Allí se preparará la masa, se añadirán los ingredientes y luego se meterá al horno. Hemos pedido permiso al cantinero y nos va a ayudar con el horno.

¿A qué precio vais a vender? (7):

Calculad el precio de venta al público mínimo para obtener ganancias (debe ser mayor que la cantidad)

El precio de cada taller será de 5,50 euros para hacer una pizza. Hemos contado que más o menos hacer una pizza nos costará 1,50 euros sumando la harina y los ingredientes. El beneficio de cada pizza será de unos 4 euros. Si es muy caro para algunos compañeros pueden hacer una pizza entre dos personas.

¿Cuánto esperáis recaudar? (8):

Sumad el total de los gastos iniciales más la cantidad que necesitáis vender para tener beneficios positivos.

Esperamos 5 alumnos cada día para que pueda salir todo bien. $5 \text{ alumnos} \times 5 \text{ días} = 25 \text{ alumnos}$. $25 \times 5,5 = 137,50$ de recaudación. El beneficio que donaremos será $25 \times 4 = 100$ euros.

¿Tenéis colaboradores locales que os puedan ayudar?:

Pensad si pueden participar el ayuntamiento o los comercios para que os ayuden con la actividad (productos locales, descuentos, publicidad, etc.)

No hemos contactado con ninguno porque creemos que no nos hace falta. Si nos va bien y lo hacemos más adelante con más gente podríamos buscarlos.

¿Qué gastos iniciales vais a tener? (6)

Pensad en todo lo necesario para la puesta en marcha de vuestra idea: materiales, recursos, puesto de venta, etc. Gastos iniciales (materiales, recursos).

Tendremos que comprar 5kg harina = 5 euros 10 sobres de levadura = 3 euros 15 botes de tomate frito = 8 euros 15 bolsas de queso rallado = 15 euros 1 botella aceite = 5 euros Sal y orégano = 1 euro Jamón york, kebab y atún = 10 euros Total aproximado = 47 euros

Gastos de puesta en marcha (puesto, cartel, bolsas, papeletas, etc.)

Los carteles nos los imprimen gratis en el instituto aunque si tuviéramos que pagarlos costarían como mucho 5 euros.