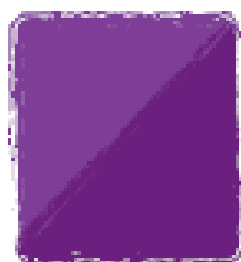


I CONCURSO DIOCESANO:

EL PROYECTO SOMOS TODOS



PROYECTO
EDUCATIVO
JUNIORS

Experiencia II

Í N D I C E

CONSEJOS DE AZUCARILLO

4

EL MENÚ ESPECIAL DE JC

8

RESTAURANTE "EL SÍ DE MARÍA"

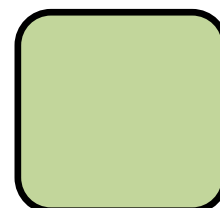
27

MANOS A LA OBRA

32

¿DE QUIÉN ES ESTE RESTAURANTE?

37



ALGUNAS ANOTACIONES

Las actividades que se encuentran en este documento se han realizado con los miembros del tiempo de Experiencia del Centro Juniors Sedaví. Las actividades seleccionadas forman parte de una planificación anual en la que la ambientación era el montaje y desarrollo de un restaurante.

Las actividades están adaptadas a la cantidad de miembros con los que cuenta el Centro Juniors, siendo un total de 5 miembros; además, dicha selección no es representativa de la coherencia de toda la planificación y el orden lógico establecido para la consecución de los objetivos generales del tiempo.

EXPERIENCIA II					1/5	
TÍTULO	CONSEJOS DE AZUCARILLO					
INTRODUCCIÓN	Tras conocer al Maître que nos va a ayudar a montar nuestro restaurante, es el momento de distribuir las tareas que cada uno de los miembros del equipo va a desempeñar en el restaurante. El maître nos va a ayudar a realizar esta distribución de una manera muy especial.					
OBJETIVOS	• Buscar momentos en los que compartir inquietudes, preocupaciones. C2. • Tener celebraciones en las que las vivencias personales y de grupo estén más presentes. L1 • Experimentar los momentos de oración, como momentos en los que reconocer nuestros éxitos y nuestros errores. O1 • Descubrir la necesidad de comunicar para conocerse mejor a uno mismo. P2 • Potenciar la comunicación a todos los niveles del grupo. P3					
ITINERARIOS	Educativo en la fe	Comunitario eclesial	Litúrgico sacramental	De oración	Testimonio	Ser persona
EJES TRANSVERSALES	Análisis personal. Trabajo en equipo.					
MATERIAL	6 platos de plástico, fotocopias de las imágenes de cada uno de los roles del restaurante, 1 Kg. de azúcar, 30 fotocopias de los sobrecillos de azúcar, tizas de colores, celo, cámara de fotos, cartulinas, bolsas de basura de colores, rotuladores, papel de seda, precinto, pegamento.					
TIPO	Rastreo y oración.		RESPONSABLE			
DURACIÓN	1h y 30 min.		N SESIONES		1 sesión.	
DESARROLLO DE LA SESIÓN						

EXPERIENCIA

Para comenzar la actividad informaremos a los miembros del grupo que se hemos perdido un envío con los azucarillos (**anexo 1**) que hemos encargado para nuestro restaurante. Su misión va a ser encontrar todos los azucarillos por las calles de alrededor del centro parroquial. En cada uno de esos sobrecillos aparecerá un valor (**anexo 2**) que se usará después en la reflexión.

Cuando se hayan encontrado todos los azucarillos nos reuniremos en una sala para continuar la actividad.

REFLEXIÓN

Al entrar en la sala encontraremos en el suelo las imágenes de 5 roles que pueden desempeñar en el restaurante(**anexo 3**), así como un pequeño plato de plástico para cada uno colocados en círculo alrededor de las imágenes.

Lo primero que deberán hacer es vaciar sus sobres de azúcar en su plato de plástico y colorear el azúcar del color que ellos elijan. Tras esto, van a colocar los sobres de azúcar vacíos con los valores encima de las imágenes de los roles del restaurante que más representen ese valor, debatiendo sobre ello.

Después de colocar todos los valores en las imágenes de los roles, deberán distribuir su azúcar coloreado por los diferentes valores, representando con la cantidad de azúcar la vivencia que ellos tienen de ese valor.

COMPROMISO

Tras haber distribuido su azúcar en los diferentes valores y personajes, cada uno de los miembros del equipo se comprometerá a desarrollar el rol en el restaurante de la imagen que tiene más cantidad de su color, intentando cumplir esos valores durante su trabajo en nuestro restaurante.

CELEBRACIÓN

Después de decidir qué cargo va a desempeñar cada uno en el restaurante, deberán de prepararse un atuendo que les identifique con el rol que van a asumir. Cuando todos estén identificados, les haremos una foto de grupo y una individual, y rezaremos todos juntos la oración del Padrenuestro.

OBSERVACIONES Y RECURSOS PARA EL EDUCADOR

Imprimir las imágenes de los 5 roles que se pueden desarrollar dentro del restaurante.

Imprimir y fotocopiar 30 sobrecillos de azúcar y escribir los valores en cada uno de ellos. Rellenar los sobrecillos con azúcar y cerrarlos con celo.

Preparar la sala donde se va a realizar la oración, colocando las imágenes de los roles y los platos de plástico, y las tizas de colores.

Distribuir por los alrededores del centro parroquial los sobrecillos de azúcar.

Con las fotografías realizaremos unos carnets de cada uno de los roles del restaurante, en el que se pondrá la foto, el cargo que desempeña y los valores y actitudes que tiene que mantener para su trabajo. Estos carnets se colgarán en el cartel de nuestra etapa.

EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Para evaluar esta actividad tendremos en cuenta:

- Utilizar unos objetivos a trabajar en el tercer trimestre como evaluación del compromiso realizado durante esta actividad, así como la siguiente actividad en la que continuaremos reflexionando sobre el compromiso adquirido.
- ¿Hemos alcanzado los objetivos que se nos proponían?
- ¿Han mantenido una actitud correcta en la actividad?
- ¿Ha habido alguna situación que nos haya llamado la atención, y qué se deba tener en cuenta para la próxima vez que se realice la actividad?
- ¿Cómo podemos mejorar la actividad?
- ¿Los miembros del equipo han participado motivados de la actividad?

ANEXO 1

PLANTILLA AZUCARILLOS

Consejos de azucarillo 	
---	--

ANEXO 2

LISTADO DE VALORES

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aprendizaje. ➤ Apoyo. ➤ Autenticidad. ➤ Bondad. ➤ Compañerismo. ➤ Generosidad. ➤ Humor. ➤ Paciencia. ➤ Progreso. ➤ Sencillez. ➤ Solidaridad. ➤ Vitalidad. ➤ Compasión. ➤ Honestidad. ➤ Responsabilidad. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fe. ➤ Adaptabilidad. ➤ Espontaneidad. ➤ Puntual. ➤ Organizado. ➤ Limpio. ➤ Amable. ➤ Simpático. ➤ Cordial. ➤ Atento. ➤ Creativo. ➤ Trabajador. ➤ Rápido. ➤ Expresiva. ➤ Constante. |
|---|--|

ANEXO 3

ROLES A DESEMPEÑAR EN EL RESTAURANTE

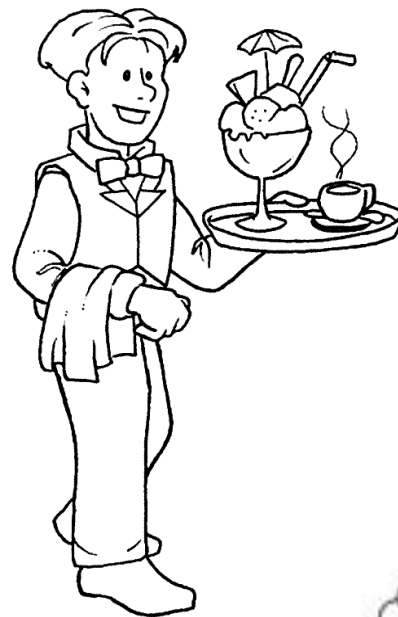
COCINERO



PINCHE DE COCINA



CAMARERO



RECEPCIONISTA



SEÑORA DE LA LIMPIEZA



EXPERIENCIA II						2/5
TÍTULO	EL MENÚ ESPECIAL DE JC					
INTRODUCCIÓN	El maitre JC quiere ayudarnos a que desempeñemos bien nuestra función en el restaurante, por ello va a darnos unas lecciones específicas para el cargo que cada uno de nosotros va a asumir.					
OBJETIVOS	• Conocer las distintas formas de enseñanzas de Jesús: parábolas, gestos,... (E2) • Analizar las vivencias del grupo como potenciadoras de compromiso (T1)					
EJES TRANSVERSALES	La reflexión personal.					
ITINERARIOS	Educativo en la fe	Comunitario eclesial	Litúrgico sacramental	De oración	Testimonio	Ser persona
MATERIAL	Disfraces de personajes cocina, cartulinas (menus), carteles partes del menú, papel de albal, fotocopias personajes, 2 portátiles, 5 videos reflexión, 5 canciones reflexión, papel continuo, rotuladores, fotocopias preguntas y reflexión, dibujos roles de cocina, canción góspel, papeles de colores, bolígrafos, 2 platos, 1 vaso, 1 pajita, 1 plato de postre.					
TIPO	Rastreo.		RESPONSABLE			
DURACIÓN	1 h y 30 min.		Nº SESIONES		1 sesión	
DESARROLLO DE LA SESIÓN						

EXPERIENCIA

Para comenzar la actividad cada uno deberá ponerse el disfraz de su personaje, y colocaremos en el panel de la etapa los carnets de cada uno de ellos.

Les diremos que el maître está muy contento con los roles que han asumido y que quiere ayudarles a realizar bien su trabajo. Para ello, les va a entregar un menú (**anexo 1**), que deben seguir para aprender de él. Se les explicará que deben visitar las salas donde habrá un cartel con el plato del menú (**anexo 2**), en el orden que marca su menú.

REFLEXIÓN

En cada una de las salas habrá diferentes paquetitos de papel albal con un dibujo que representa su personaje (**anexo 3**). Cada miembro del equipo deberá realizar lo que pone en su paquete.

Cada uno de los paquetes contiene una dinámica relacionada con el personaje de cada miembro del equipo (**anexo 4**), y sus respuestas tendrán que ponerlas en algo que identifique ese plato.

COMPROMISO

En los paquetes encontrarán también diferentes piezas para construir un muñeco de su rol (**anexo 5**). Construirán el muñeco, al finalizar la actividad, si están convencidos de cumplir el compromiso que adquirieron la semana pasada, y lo colgarán en el cartel de la etapa.

CELEBRACIÓN

Para terminar la actividad cantaremos y bailaremos juntos la canción "Tú eres del mundo la luz" del CD de la película Gospel, porque para el maître todos somos importantes.

OBSERVACIONES Y RECURSOS PARA EL EDUCADOR

Realizar los menús haciendo fotocopias de los menús y del logotipo y pegándolos en una cartulina A5 doblada (anexo 1).

Imprimir los carteles de cada una de las partes del menú para colocar en las puertas de las salas (anexo 2).

Realizar los muñecos con diferentes piezas para cada uno de los roles que se colgarán en el mural de la etapa (anexo 5).

Imprimir las lecciones para cada uno de los cargos (anexo 4), y envolverlas en papel de albal pegando encima los dibujos de cada uno de los roles (anexo 3). Meter dentro de cada paquete las piezas de los dibujos para realizar su muñeco de goma eva (anexo 5).

Descargar las canciones y los vídeos necesarios para la realización de las dinámicas de cada uno de los roles (anexo 4), y la canción para la celebración "Tú eres del mundo la sal".

Preparar las salas donde van a realizarse las dinámicas, colocando los dos portátiles y el papel continuo con forma de bandeja de postre, los platos y vasos, colgar los carteles en las puertas, y distribuir los paquetitos de papel albal en las diferentes salas.

EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD

- ¿Hemos alcanzado los objetivos que se nos proponían?
- ¿Han mantenido una actitud correcta en la actividad?
- ¿Ha habido alguna situación que nos haya llamado la atención, y qué se deba tener en cuenta para la próxima vez que se realice la actividad?
- ¿Cómo podemos mejorar la actividad?
- ¿Cómo se han sentido los miembros del equipo al descubrir una reflexión personalizada?

ANEXO 1

CARTA MENÚ

 MENÚ ESPECIAL PARA TÍ	 ENTRANTES Un pequeño aperitivo para comenzar a degustar quién eres en realidad. PRIMER PLATO No sólo la comida es importante, también hay que conseguir que el plato te entre por los ojos. SORBETE Una pequeña experiencia que te ayude a descubrir lo verdaderamente importante. SEGUNDO PLATO La comida principal, lo más importante que te puedes encontrar en un restaurante. POSTRES Lo más dulce del menú hecho una pequeña obra de arte.
---	---

ANEXO 2

CARTELES PUERTA MENÚ



ENTRANTES

**Un pequeño
aperitivo para
comenzar a
degustar quién
eres en realidad.**

PRIMER PLATO

**No sólo la comida
es importante,
también hay que
conseguir que el
plato te entre por
los ojos.**



SORBETE

**Una pequeña
experiencia que te
ayude a descubrir lo
verdaderamente
importante.**



SEGUNDO PLATO

La comida principal, lo más importante que te puedes encontrar en un restaurante.



POSTRES

**Lo más dulce del menú hecho
una pequeña obra de arte.**



ANEXO 3

DIBUJOS PERSONAJES IDENTIFICATIVOS

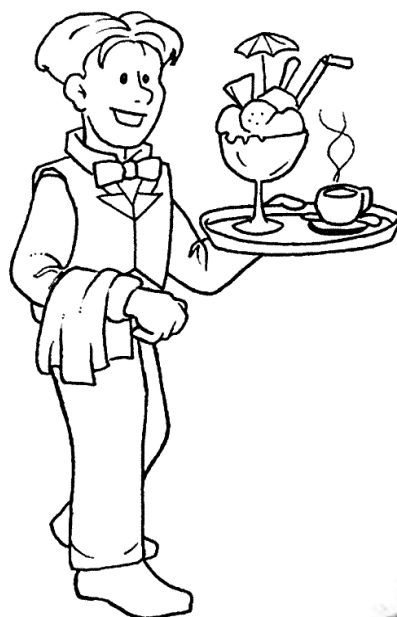
COCINERO



PINCHE DE COCINA



CAMARERO



RECEPCIONISTA



SEÑORA DE LA LIMPIEZA



ANEXO 4

LISTADO DINÁMICAS

	COCINERO	PINCHE	LIMPIADORA	CAMARERO	RECEPCION
ENTRANTE (un plato pequeño)	Valores: limpia, creativa, auténtica, constante, espontánea. Valóralos en ti del 10 al 10. ¿Qué te falta para el 10?	Valores: adaptable, apoyo, comprensivo, honesto, aprendizaje. Valóralos en ti del 10 al 10. ¿Qué te falta para el 10?	Valores: trabajadora, paciente, bondadosa, solidaria. Valóralos en ti del 10 al 10. ¿Qué te falta para el 10?	Valores: atento, cordial, simpático, puntual, rápido. Valóralos en ti del 10 al 10. ¿Qué te falta para el 10?	Valores: compasiva, organizada, con humor, responsable, expresiva. Valóralos en ti del 10 al 10. ¿Qué te falta para el 10?
1 PLATO (un plato)	Parábola edificar sobre roca de max7.	Parábola del sembrador de max7.	Parábola de los talentos de max7.	Parábola de la oveja perdida max7.	Parábola del buen samaritano de max7.
SORBETE (un vaso con pajita)	"Adelante" de Operación triunfo.	"Tu oportunidad" de Taxi.	"Si no amas" de Nek.	"Llegaremos a tiempo" de Rosana.	"Sonrisas" de El Sueño de Morfeo.
2 PLATO (un plato)	(Lc 9, 10-17)	(Mt 18, 1-5)	(Mc 10, 35-45)	(Mt 28, 16-20)	(Lc 16, 9-13)
POSTRE (papel continuo bandeja de postres)	Dibújate a ti mismo, tu rol y tu personalidad como un postre, y explica por qué.	Dibújate a ti mismo, tu rol y tu personalidad como un postre, y explica por qué.	Dibújate a ti mismo, tu rol y tu personalidad como un postre, y explica por qué.	Dibújate a ti mismo, tu rol y tu personalidad como un postre, y explica por qué.	Dibújate a ti mismo, tu rol y tu personalidad como un postre, y explica por qué.

NOTAS PAQUETES PAPEL ALBAL

COCINERO:

• ENTRANTE:

No hay nada como empezar un buen menú con unos buenos entrantes. Y lo cierto es que estás siguiendo este camino porque tu equipo ha decidido que la persona más cualificada para ocupar el cargo de COCINERA eres tú. Tu trabajo es muy importante para el buen funcionamiento del restaurante. Te han elegido a ti, porque piensan que reúnes una serie de valores muy importantes para desarrollar esta función. Esos valores son: **limpia, creativa, auténtica, constante y espontánea**.

¿Cómo crees que cumples estos valores? Para que lo pienses bien te propongo una dinámica, coge un papel de esos que tienes delante, apunta cada uno de los valores y ponte una nota del 1 al 10 según creas que se cumplen en ti. Luego responde a la siguiente pregunta ¿Qué debes mejorar para que todas tus notas sean de 10? Cuando hayas terminado deja el papel en el plato que tienes delante.

- **1 PLATO:**

Para la realización de un buen primer plato, no sólo es importante el sabor de la comida, sino conseguir que nada más verlo, la gente tenga ganas de probarlo. En definitiva, que sea una comida que te entre por los ojos. Por eso, te propongo que en el ordenador, veas el vídeo titulado **"PARÁBOLA DE LA CASA SOBRE LA ROCA"**. Cuando hayas terminado de verlo sigue leyendo.

Como ves, creo que es importante que tengas en cuenta que debes ser como la casa sobre la roca en este restaurante. El éxito de este restaurante, depende en gran parte de tu trabajo, por eso creo que debes ser firme y realizar tu trabajo con esta firmeza. ¿Qué relación crees que tiene tu trabajo con el mensaje de esta parábola? Coge un trozo de papel y escribe tu respuesta. Piénsalo bien, no hay prisa, cuando termines, dóblalo y colócalo en el plato.

- **SORBETE:**

No hay nada como un buen sorbete para refrescar un menú. Probar un sorbete es una pequeña experiencia nueva dentro de un buen menú. Es como un parón para refrescarte durante el desarrollo de una comida. Por eso te propongo que escuches la canción **"ADELANTE"**, disfruta de la canción, deja que te inunde y profundiza en el mensaje que quiere transmitirte. ¿Qué crees que esta canción quiere decirte a ti que eres COCINERA?

- **2 PLATO:**

Llegamos al plato fuerte de este menú. Un segundo plato tiene que ser un plato sabroso, un plato que puedas disfrutar con todo su jugo. Por ello, te propongo que leas detenidamente, disfrutando, este texto extraído de uno de los Evangelios:

«Jesús se fue con ellos a un lugar retirado en dirección a un pueblo llamado Betsaida. La gente, al saberlo, lo siguió. Él los recibió bien, les habló sobre el reino de Dios y curó a los que lo necesitaban. Al caer el día se le acercaron los doce y le dijeron: "Despídelos para que vayan a las aldeas y caseríos del contorno a buscar alojamiento y comida, pues aquí estamos en descampado". Pero Jesús les dijo: "Dadles vosotros de comer". Ellos le dijeron: "No tenemos más que cinco panes y dos peces. ¡A no ser que vayamos a comprar alimentos para toda esta gente!". Pues eran unos cinco mil hombres. Jesús dijo a sus discípulos: "Decidles que se sienten en grupos de cincuenta". Así lo hicieron, y dijeron que se sentaran todos. Jesús tomó los cinco panes y los dos peces, alzó los ojos al cielo, los bendijo, los partió y se los dio a los discípulos para que se los distribuyeran a la gente. Y todos comieron hasta hartarse. Y se recogieron doce canastos llenos de las sobras.»

¿Qué te parece? ¿Te ha dicho algo este texto? Lo he elegido especialmente para ti. ¿Crees que tiene algo que decirte sobre como debes actuar siendo COCINERO de nuestro restaurante? Piénsalo, y escribe en un trozo de papel una pequeña reflexión sobre ti y este texto evangélico. Cuando hayas terminado déjalo en el plato que tienes delante.

- **POSTRE:**

Acabamos de llegar al momento más dulce del menú: los postres. Este es el momento de disfrutar de estos maravillosos sabores y estas pequeñas obras de arte. Te propongo una dinámica para este apartado del menú. Piensa en ti, en tu papel en el restaurante y en tu personalidad. Intenta pensar en ti mismo como un postre, un pastel. ¿Qué postre eres? Piénsalo bien, cuando lo tengas claro, dibuja ese postre en la bandeja y explica por qué crees que eres como el postre que has dibujado. Sabroso, ¿verdad?

PINCHE DE COCINA:

• ENTRANTE:

No hay nada como empezar un buen menú con unos buenos entrantes. Y lo cierto es que estás siguiendo este camino porque tu equipo ha decidido que la persona más cualificada para ocupar el cargo de PINCHE DE COCINA eres tú. Tu trabajo es muy importante para el buen funcionamiento del restaurante. Te han elegido a ti, porque piensan que reúnes una serie de valores muy importantes para desarrollar esta función. Esos valores son: **adaptable, apoyo, comprensivo, honesto, progreso y aprendizaje.**

¿Cómo crees que cumples estos valores? Para que lo pienses bien te propongo una dinámica, coge un papel de esos que tienes delante, apunta cada uno de los valores y ponte una nota del 1 al 10 según creas que se cumplen en ti. Luego responde a la siguiente pregunta ¿Qué debes mejorar para que todas tus notas sean de 10? Cuando hayas terminado deja el papel en el plato que tienes delante.

• 1 PLATO:

Para la realización de un buen primer plato, no sólo es importante el sabor de la comida, sino conseguir que nada más verlo, la gente tenga ganas de probarlo. En definitiva, que sea una comida que te entre por los ojos. Por eso, te propongo que en el ordenador, veas el vídeo titulado **"PARÁBOLA DEL SEMBRADOR"**. Cuando hayas terminado de verlo sigue leyendo.

Como ves, creo que es importante que tengas en cuenta que debes ser como un sembrador en este restaurante. El éxito de este restaurante, depende en gran parte de tu trabajo, por eso creo que debes ser como un sembrador y realizar tu trabajo con esa actitud de servicio, de sembrar lo que se te pida, sin pararte a pensar que se va a conseguir con ello. ¿Qué relación crees que tiene tu trabajo con el mensaje de esta parábola? Coge un trozo de papel y escribe tu respuesta. Piénsalo bien, no hay prisa, cuando termines, dóblalo y colócalo en el plato.

• SORBETE:

No hay nada como un buen sorbete para refrescar un menú. Probar un sorbete es una pequeña experiencia nueva dentro de un buen menú. Es como un parón para refrescarte durante el desarrollo de una comida. Por eso te propongo que escuches la canción **"TU OPORTUNIDAD"**, disfruta de la canción, deja que te inunde y profundiza en el mensaje que quiere transmitirte. ¿Qué crees que esta canción quiere decirte a ti que eres PINCHE DE COCINA?

• 2 PLATO:

Llegamos al plato fuerte de este menú. Un segundo plato tiene que ser un plato sabroso, un plato que puedas disfrutar con todo su jugo. Por ello, te propongo que leas detenidamente, disfrutando, este texto extraído de uno de los Evangelios:

En ese momento los discípulos se acercaron a Jesús y le preguntaron:

—¿Quién es el más importante en el reino de los cielos?

Él llamó a un niño y lo puso en medio de ellos. Entonces dijo:

—Les aseguro que a menos que ustedes cambien y se vuelvan como niños, no entrarán en el reino de los cielos. Por tanto, el que se humilla como este niño será el más grande en el reino de los cielos. Y el que recibe en mi nombre a un niño como éste, me recibe a mí.

¿Qué te parece? ¿Te ha dicho algo este texto? Lo he elegido especialmente para ti. ¿Crees que tiene algo que decirte sobre como debes actuar siendo PINCHE DE COCINA de nuestro restaurante? Piénsalo, y escribe en un trozo de papel una pequeña reflexión sobre ti y este texto evangélico. Cuando hayas terminado déjalo en el plato que tienes delante.

- **POSTRE:**

Acabamos de llegar al momento más dulce del menú: los postres. Este es el momento de disfrutar de estos maravillosos sabores y estas pequeñas obras de arte. Te propongo una dinámica para este apartado del menú. Piensa en ti, en tu papel en el restaurante y en tu personalidad. Intenta pensar en ti mismo como un postre, un pastel. ¿Qué postre eres? Piénsalo bien, cuando lo tengas claro, dibuja ese postre en la bandeja y explica por qué crees que eres como el postre que has dibujado. Sabroso, ¿verdad?

- **LIMPIADORA:**

- **ENTRANTE:**

No hay nada como empezar un buen menú con unos buenos entrantes. Y lo cierto es que estás siguiendo este camino porque tu equipo ha decidido que la persona más cualificada para ocupar el cargo de SEÑORA DE LA LIMPIEZA eres tú. Tu trabajo es muy importante para el buen funcionamiento del restaurante. Te han elegido a ti, porque piensan que reúnes una serie de valores muy importantes para desarrollar esta función. Esos valores son: **trabajadora, paciente, buena y solidaria.**

¿Cómo crees que cumples estos valores? Para que lo pienses bien te propongo una dinámica, coge un papel de esos que tienes delante, apunta cada uno de los valores y ponte una nota del 1 al 10 según creas que se cumplen en ti. Luego responde a la siguiente pregunta ¿Qué debes mejorar para que todas tus notas sean de 10? Cuando hayas terminado deja el papel en el plato que tienes delante.

- **1 PLATO:**

Para la realización de un buen primer plato, no sólo es importante el sabor de la comida, sino conseguir que nada más verlo, la gente tenga ganas de probarlo. En definitiva, que sea una comida que te entre por los ojos. Por eso, te propongo que en el ordenador, veas el vídeo titulado **"PARÁBOLA DE LOS TALENTOS"**. Cuando hayas terminado de verlo sigue leyendo.

Como ves, creo que es importante que tengas en cuenta que debes ser como uno de los servidores que multiplican el dinero en este restaurante. El éxito de este restaurante, depende en gran parte de tu trabajo, por eso creo que debes ser trabajadora y realizar tu trabajo con la vitalidad de conseguir más para el restaurante, aunque te resulte más cómodo no valorar tu trabajo y hacerlo por cumplir. ¿Qué relación crees que tiene tu trabajo con el mensaje de esta parábola? Coge un trozo de papel y escribe tu respuesta. Piénsalo bien, no hay prisa, cuando termines, dóblalo y colócalo en el plato.

- **SORBETE:**

No hay nada como un buen sorbete para refrescar un menú. Probar un sorbete es una pequeña experiencia nueva dentro de un buen menú. Es como un parón para refrescarte durante el desarrollo de una comida. Por eso te propongo que escuches la canción **"SI NO AMAS"**, disfruta de la canción, deja que te inunde y profundiza en el mensaje que quiere transmitirtte. ¿Qué crees que esta canción quiere decirte a ti que eres SEÑORA DE LA LIMPIEZA?

- **2 PLATO:**

Llegamos al plato fuerte de este menú. Un segundo plato tiene que ser un plato sabroso, un plato que puedas disfrutar con todo su jugo. Por ello, te propongo que leas detenidamente, disfrutando, este texto extraído de uno de los Evangelios:

Se le acercaron Santiago y Juan, hijos de Zebedeo.

—Maestro —le dijeron—, queremos que nos concedas lo que te vamos a pedir.

—¿Qué quieren que haga por ustedes?

—Concedenos que en tu glorioso reino uno de nosotros se siente a tu derecha y el otro a tu izquierda.

—No saben lo que están pidiendo —les replicó Jesús—. ¿Pueden acaso beber el trago amargo de la copa que yo bebo, o pasar por la prueba del bautismo con el que voy a ser probado?

—Sí, podemos.

—Ustedes beberán de la copa que yo bebo —les respondió Jesús— y pasarán por la prueba del bautismo con el que voy a ser probado, pero el sentarse a mi derecha o a mi izquierda no me corresponde a mí concederlo. Eso ya está decidido.

Los otros diez, al oír la conversación, se indignaron contra Santiago y Juan. Así que Jesús los llamó y les dijo:

—Como ustedes saben, los que se consideran jefes de las naciones oprimen a los súbditos, y los altos oficiales abusan de su autoridad. Pero entre ustedes no debe ser así. Al contrario, el que quiera hacerse grande entre ustedes deberá ser su servidor, y el que quiera ser el primero deberá ser esclavo de todos. Porque ni aun el Hijo del hombre vino para que le sirvan, sino para servir y para dar su vida en rescate por muchos.

¿Qué te parece? ¿Te ha dicho algo este texto? Lo he elegido especialmente para ti. ¿Crees que tiene algo que decirte sobre como debes actuar siendo SEÑORA DE LA LIMPIEZA de nuestro restaurante? Piénsalo, y escribe en un trozo de papel una pequeña reflexión sobre ti y este texto evangélico. Cuando hayas terminado déjalo en el plato que tienes delante.

• POSTRE:

Acabamos de llegar al momento más dulce del menú: los postres. Este es el momento de disfrutar de estos maravillosos sabores y estas pequeñas obras de arte. Te propongo una dinámica para este apartado del menú. Piensa en ti, en tu papel en el restaurante y en tu personalidad. Intenta pensar en ti mismo como un postre, un pastel. ¿Qué postre eres? Piénsalo bien, cuando lo tengas claro, dibuja ese postre en la bandeja y explica por qué crees que eres como el postre que has dibujado. Sabroso, ¿verdad?

CAMARERO:

• ENTRANTE:

No hay nada como empezar un buen menú con unos buenos entrantes. Y lo cierto es que estás siguiendo este camino porque tu equipo ha decidido que la persona más cualificada para ocupar el cargo de CAMARERO eres tú. Tu trabajo es muy importante para el buen funcionamiento del restaurante. Te han elegido a ti, porque piensan que reúnes una serie de valores muy importantes para desarrollar esta función. Esos valores son: **atento, cordial, simpático, puntual y rápido**.

¿Cómo crees que cumples estos valores? Para que lo pienses bien te propongo una dinámica, coge un papel de esos que tienes delante, apunta cada uno de los valores y ponte una nota del 1 al 10 según creas que se cumplen en ti. Luego responde a la siguiente pregunta ¿Qué debes mejorar para que todas tus notas sean de 10? Cuando hayas terminado deja el papel en el plato que tienes delante.

• 1 PLATO:

Para la realización de un buen primer plato, no sólo es importante el sabor de la comida, sino conseguir que nada más verlo, la gente tenga ganas de probarlo. En definitiva, que sea una comida que te entre por los ojos. Por eso, te propongo que en el ordenador, veas el vídeo titulado **"PARÁBOLA DE LA OVEJA PERDIDA"**. Cuando hayas terminado de verlo sigue leyendo.

Como ves, creo que es importante que tengas en cuenta que debes ser como el pastor en este restaurante. El éxito de este restaurante, depende en gran parte de tu trabajo, por eso creo que debes estar siempre atento a las necesidades de tus clientes, y realizar tu trabajo con la atención puesta en las necesidades de cada una de las personas que viene a visitaros. ¿Qué relación crees que tiene tu trabajo con el mensaje de esta parábola? Coge un trozo de papel y

escribe tu respuesta. Piénsalo bien, no hay prisa, cuando termines, dóblalo y colócalo en el plato.

- **SORBETE:**

No hay nada como un buen sorbete para refrescar un menú. Probar un sorbete es una pequeña experiencia nueva dentro de un buen menú. Es como un parón para refrescarte durante el desarrollo de una comida. Por eso te propongo que escuches la canción **“LLEGAREMOS A TIEMPO”**, disfruta de la canción, deja que te inunde y profundiza en el mensaje que quiere transmitirti. ¿Qué crees que esta canción quiere decirte a ti que eres CAMARERO?

- **2 PLATO:**

Llegamos al plato fuerte de este menú. Un segundo plato tiene que ser un plato sabroso, un plato que puedas disfrutar con todo su jugo. Por ello, te propongo que leas detenidamente, disfrutando, este texto extraído de uno de los Evangelios:

Los once discípulos fueron a Galilea, a la montaña que Jesús les había indicado. Cuando lo vieron, lo adoraron; pero algunos dudaban. Jesús se acercó entonces a ellos y les dijo:

—Se me ha dado toda autoridad en el cielo y en la tierra. Por tanto, vayan y hagan discípulos de todas las naciones, bautizándolos en el nombre del Padre y del Hijo y del Espíritu Santo, enseñándoles a obedecer todo lo que les he mandado a ustedes. Y les aseguro que estaré con ustedes siempre, hasta el fin del mundo.

¿Qué te parece? ¿Te ha dicho algo este texto? Lo he elegido especialmente para ti. ¿Crees que tiene algo que decirte sobre como debes actuar siendo CAMARERO de nuestro restaurante? Piénsalo, y escribe en un trozo de papel una pequeña reflexión sobre ti y este texto evangélico. Cuando hayas terminado déjalo en el plato que tienes delante.

- **POSTRE:**

Acabamos de llegar al momento más dulce del menú: los postres. Este es el momento de disfrutar de estos maravillosos sabores y estas pequeñas obras de arte. Te propongo una dinámica para este apartado del menú. Piensa en ti, en tu papel en el restaurante y en tu personalidad. Intenta pensar en ti mismo como un postre, un pastel. ¿Qué postre eres? Piénsalo bien, cuando lo tengas claro, dibuja ese postre en la bandeja y explica por qué crees que eres como el postre que has dibujado. Sabroso, ¿verdad?

RECEPCIONISTA:

- **ENTRANTE:**

No hay nada como empezar un buen menú con unos buenos entrantes. Y lo cierto es que estás siguiendo este camino porque tu equipo ha decidido que la persona más cualificada para ocupar el cargo de RECEPCIONISTA eres tú. Tu trabajo es muy importante para el buen funcionamiento del restaurante. Te han elegido a ti, porque piensan que reúnes una serie de valores muy importantes para desarrollar esta función. Esos valores son: **compasiva, organizada, con humor, responsable y expresiva.**

¿Cómo crees que cumples estos valores? Para que lo pienses bien te propongo una dinámica, coge un papel de esos que tienes delante, apunta cada uno de los valores y ponte una nota del 1 al 10 según creas que se cumplen en ti. Luego responde a la siguiente pregunta ¿Qué debes mejorar para que todas tus notas sean de 10? Cuando hayas terminado deja el papel en el plato que tienes delante.

- **1 PLATO:**

Para la realización de un buen primer plato, no sólo es importante el sabor de la comida, sino conseguir que nada más verlo, la gente tenga ganas de probarlo. En definitiva, que sea una

comida que te entre por los ojos. Por eso, te propongo que en el ordenador, veas el vídeo titulado **“PARÁBOLA DEL BUEN SAMARITANO”**. Cuando hayas terminado de verlo sigue leyendo.

Como ves, creo que es importante que tengas en cuenta que debes ser como el buen samaritano en este restaurante. El éxito de este restaurante, depende en gran parte de tu trabajo, por eso creo que debes ser compasiva y estar atenta a todas las necesidades que tengan los clientes, valorándolos como personas, y dejando todo lo demás para atenderlos. ¿Qué relación crees que tiene tu trabajo con el mensaje de esta parábola? Coge un trozo de papel y escribe tu respuesta. Piénsalo bien, no hay prisa, cuando termines, dóblalo y colócalo en el plato.

- **SORBETE:**

No hay nada como un buen sorbete para refrescar un menú. Probar un sorbete es una pequeña experiencia nueva dentro de un buen menú. Es como un parón para refrescarte durante el desarrollo de una comida. Por eso te propongo que escuches la canción **“SONRISAS”**, disfruta de la canción, deja que te inunde y profundiza en el mensaje que quiere transmitirte. ¿Qué crees que esta canción quiere decirte a ti que eres RECEPCIONISTA?

- **2 PLATO:**

Llegamos al plato fuerte de este menú. Un segundo plato tiene que ser un plato sabroso, un plato que puedas disfrutar con todo su jugo. Por ello, te propongo que leas detenidamente, disfrutando, este texto extraído de uno de los Evangelios:

Por eso les digo que se valgan de las riquezas mundanas para ganar amigos, a fin de que cuando éstas se acaben haya quienes los reciban a ustedes en las viviendas eternas.

El que es honrado en lo poco, también lo será en lo mucho; y el que no es íntegro en lo poco, tampoco lo será en lo mucho. Por eso, si ustedes no han sido honrados en el uso de las riquezas mundanas, ¿quién les confiará las verdaderas? Y si con lo ajeno no han sido honrados, ¿quién les dará a ustedes lo que les pertenece?

Ningún sirviente puede servir a dos patrones. Menospreciará a uno y amará al otro, o querrá mucho a uno y despreciará al otro. Ustedes no pueden servir a la vez a Dios y a las riquezas.

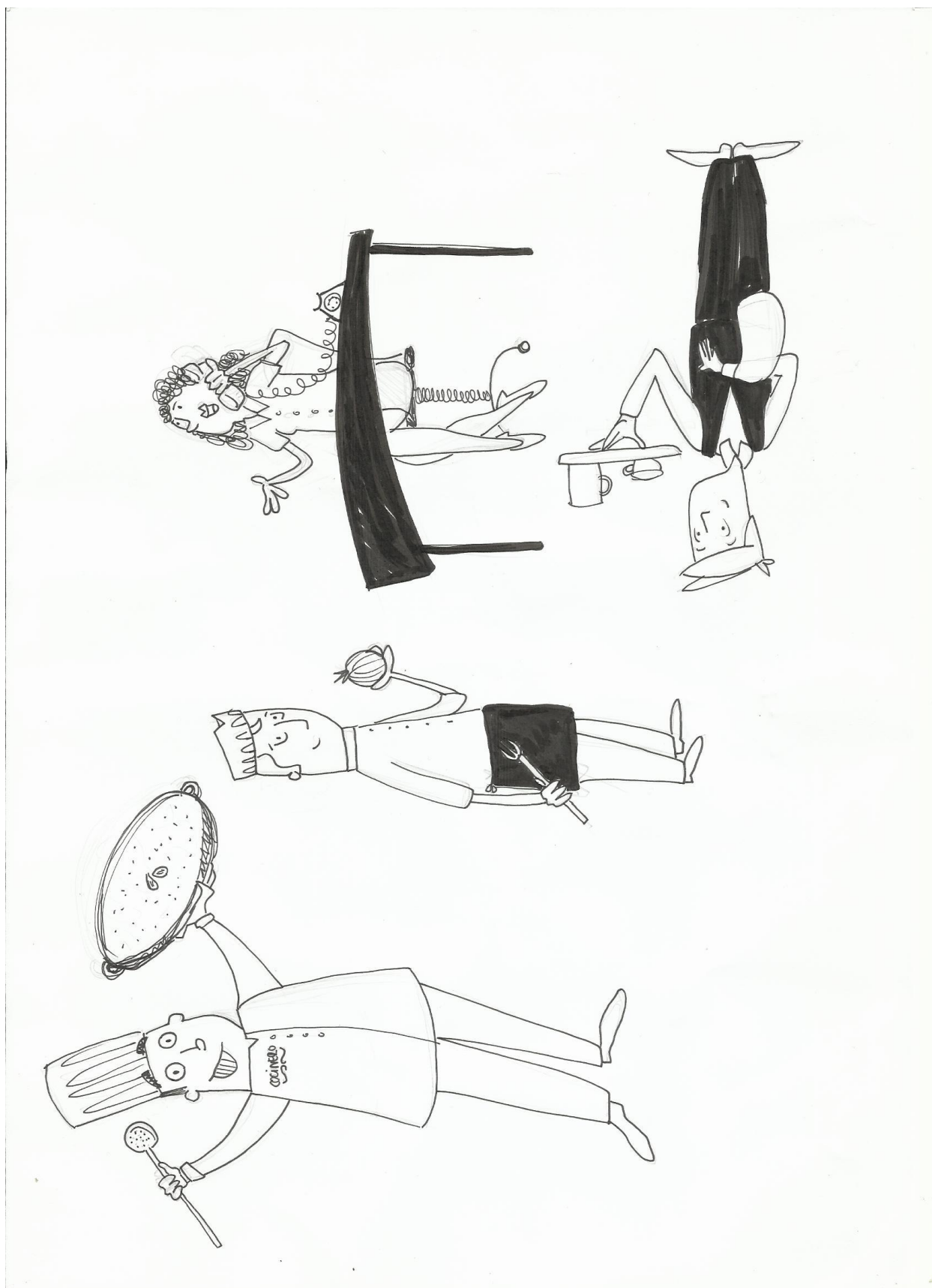
¿Qué te parece? ¿Te ha dicho algo este texto? Lo he elegido especialmente para ti. ¿Crees que tiene algo que decirte sobre como debes actuar siendo RECEPCIONISTA de nuestro restaurante? Piénsalo, y escribe en un trozo de papel una pequeña reflexión sobre ti y este texto evangélico. Cuando hayas terminado déjalo en el plato que tienes delante.

- **POSTRE:**

Acabamos de llegar al momento más dulce del menú: los postres. Este es el momento de disfrutar de estos maravillosos sabores y estas pequeñas obras de arte. Te propongo una dinámica para este apartado del menú. Piensa en ti, en tu papel en el restaurante y en tu personalidad. Intenta pensar en ti mismo como un postre, un pastel. ¿Qué postre eres? Piénsalo bien, cuando lo tengas claro, dibuja ese postre en la bandeja y explica por qué crees que eres como el postre que has dibujado. Sabroso, ¿verdad?

ANEXO 5

DIBUJOS ROLES GOMA EVA





EXPERIENCIA II					3/5
TÍTULO	RESTAURANTE “EL SÍ DE MARÍA”				
INTRODUCCIÓN	El gran maître JC nos va a presentar los secretos del restaurante del que él proviene para que los tengamos en cuenta a la hora de montar nuestro propio restaurante.				
OBJETIVOS	- Reconocer a María como madre de Dios y madre nuestra, valorando sus virtudes y descubrir la repercusión de su modelo y ejemplo en la vida de cada uno. (E5) - Realizar un primer proyecto de grupo a partir de las inquietudes de cada uno. (P5)				
EJES TRANSVERSALES	La expresión artística y el trabajo en equipo.				
ITINERARIOS	Educativo en la fe	Comunitario eclesial	Litúrgico sacramental	De oración	Testimonio Ser persona
MATERIAL	Fotocopias de los billetes de 50 euros, cartel con los secretos del sí de María, fotocopia del presupuesto, cámara de fotos, 2 conos, 2 aros, 1 cuerda, sillas, plástico, 1 biblia, cartulina blanca.				
TIPO	Rallye.		RESPONSABLE		
DURACIÓN	1 h y 30 min.		Nº SESIONES	1 sesión.	
DESARROLLO DE LA SESIÓN					

EXPERIENCIA

El gran maître nos va a ayudar a conocer los cinco secretos del restaurante del que él proviene: “El sí de María”, y a conseguir dinero para hacer el cartel anunciador de nuestro restaurante. Para desvelarnos cada uno de los secretos, deberemos de superar una prueba en la que iremos consiguiendo dinero (**anexo 2**) para la cartelera de nuestro restaurante (**anexo 1**).

REFLEXIÓN

Tras conseguir el dinero y los secretos del restaurante “El sí de María”, iremos comentando cada uno de los secretos de María, valorando su importancia y el momento de la vida de María del que proviene cada uno de ellos.

COMPROMISO

Con el dinero que han conseguido deberán realizar el cartel anunciador del restaurante siguiendo el presupuesto establecido (**anexo 3**), después de haber elegido un nombre entre todos.

Se intentará que el cartel del restaurante lo realicen en la actividad, sino deberán realizarlo en casa.

CELEBRACIÓN

Para terminar la actividad se colgará en el mural de la etapa el cartel con los secretos del restaurante “El sí de María” (**anexo 4**) y el cartel con el nombre de nuestro restaurante.

OBSERVACIONES Y RECURSOS PARA EL EDUCADOR
Imprimir y recortar los billetes de 50 euros del juego (anexo 2).
Imprimir el cartel del sí de María y el presupuesto (anexos 4 y 3).

EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD

- ¿Hemos alcanzado los objetivos que se nos proponían?
- ¿Han mantenido una actitud correcta en la actividad?
- ¿Ha habido alguna situación que nos haya llamado la atención, y qué se deba tener en cuenta para la próxima vez que se realice la actividad?
- ¿Cómo podemos mejorar la actividad?
- ¿Han participado en la reflexión de la actividad aportando ideas interesantes?

ANEXO 1

SECRETOS DEL RESTAURANTE Y PRUEBAS A REALIZAR

- **“ESTAR DISPUESTO A DARLO TODO PARA SEGUIR ADELANTE CON NUESTRO PROPÓSITO” (ANUNCIACIÓN).**

Prueba de atrevimiento: Los educadores les dirán una prueba de atrevimiento a realizar, y sino la realizan deberán dar una prenda y no conseguirán dinero. Por cada prueba superada se les entregarán 50 euros.

- **“CONFORMARSE CON LO QUE SE TIENE E INTENTAR NO COMPARARSE CON OTROS” (NATIVIDAD).**

Mímica de espejo: Los miembros del equipo deberán imitar los gestos de un educador como si fueran un espejo. Los que lo hagan bien recibirán 100 euros, los que lo hagan regular 50 euros, y los que lo hagan mal no recibirán nada.

- **“REALIZAR UN BUEN SERVICIO PARA HACER FELICES A LOS DEMÁS” (BODAS DE CANÁ).**

Fotografía: Cada miembro del equipo tiene que conseguir realizarse una foto con alguna persona de la calle que no conozca. Por cada foto obtienen 100 euros.

- **“ACEPTAR LAS DIFICULTADES Y CONFIAR EN QUE VENDRÁN TIEMPOS MEJORES” (MUERTE).**

Carrera de obstáculos: Todos los miembros del grupo deberán realizar una carrera de obstáculos en el menor tiempo posible. El primero gana 150 euros, el segundo 100 euros, y el tercero 50 euros.

- **“TRABAJAR EN EQUIPO Y APOYARSE EN TODOS LOS MIEMBROS DEL RESTAURANTE” (RESURRECCIÓN).**

Torre humana: Construir entre todos los miembros del equipo una torre humana original. Por cada minuto que se mantengan, recibirán 100 euros con un máximo de 5 minutos.

ANEXO 2

DINERO

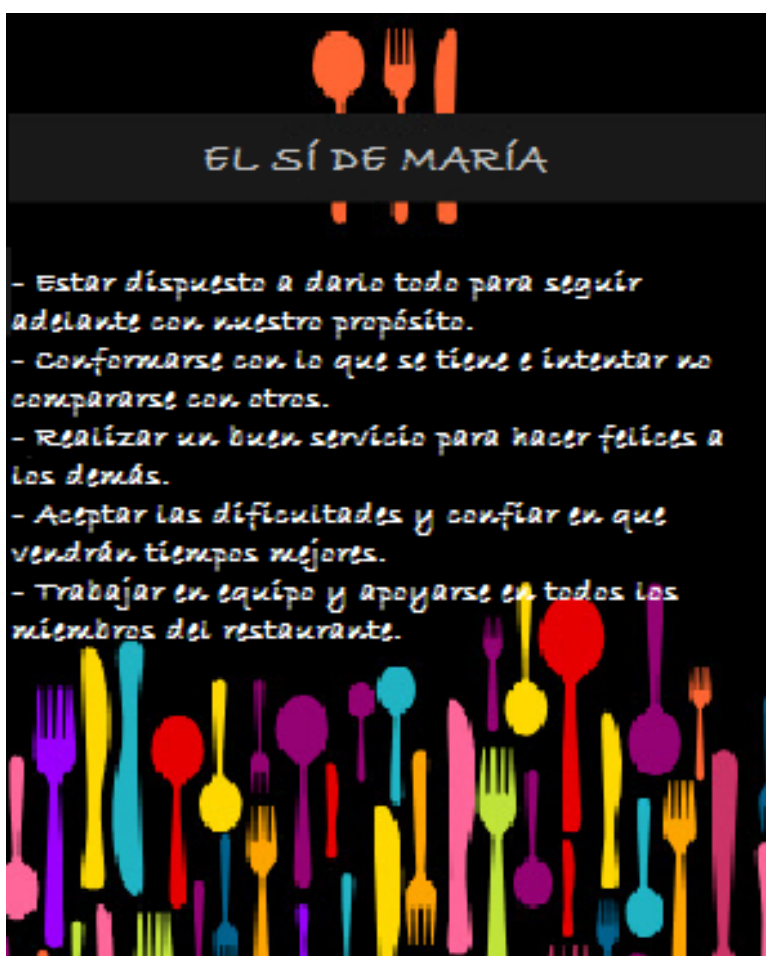


ANEXO 3

PRESUPUESTO

PRESUPUESTO													
Nombre			DATOS DEL CLIENTE										
Dirección			Nombre										
Población			Dirección										
C. Postal- Provincia			Población										
CIF / NIF			Provincia										
Teléfono/fax			CIF / NIF										
Teléfono móvil													
			Fecha de Presupuesto:										
			Validez:	60	Días								
DESCRIPCIÓN	UNIDADES	PRECIO	% DTO.	PRECIO DTO.	TOTAL								
FONDO 1 COLOR, LETRAS 1 COLOR.	1	500 €											
FONDO 2 COLORES, LETRAS 2 COLORES.	1	1000 €											
FONDO 2 COLORES, LETRAS 2 COLORES,	1	1300 €											
FONDO 3 COLORES, LETRAS 3 COLORES, DIBUJO.	1	1600 €											
DISEÑO LIBRE.	1	2000 €											
			TOTAL BRUTO										
			I.V.A. %		16% [1]								
			TOTAL PRESUPUESTO.....										
Forma de pago : cheque/ingreso en cuenta/ en metálico (lo que corresponda)													
Nombre, apellidos y firma de la persona que confecciona el presupuesto.			ACEPTO EL PRESUPUESTO. Nombre, apellidos y firma del cliente										

SECRETOS DE "EL SÍ DE MARÍA"



EXPERIENCIA II					4/5	
TÍTULO	MANOS A LA OBRA					
INTRODUCCIÓN	Ya sabemos que queremos abrir un restaurante. Ahora lo que nos toca es prepararlo todo para comenzar a trabajar. Para ello, lo haremos, como siempre, contando con el resto del equipo.					
OBJETIVOS	- Encontrar en el grupo el lugar donde expresar, sentir y vivir la fe en Cristo (C5). - Llevar a la oración situaciones y sentimientos propios del grupo (O2). - Aceptar las diferentes opiniones, actitudes o ideas de los demás miembros del grupo (P6).					
EJES TRANSVERSALES	Creatividad y trabajo en equipo.					
ITINERARIOS	Educativo en la fe	Comunitario eclesial	Litúrgico sacramental	De oración	Testimonio	Ser persona
MATERIAL	1 cartulina blanca grande, fotocopia plantillas mobiliario, folios, lápices, rotuladores, tijeras, pegamento, fotocopia plantilla celebración.					
TIPO	Taller.		RESPONSABLE			
DURACIÓN	1 h y 30 min.		Nº SESIONES		1 sesión.	
DESARROLLO DE LA SESIÓN						

EXPERIENCIA

Al comenzar la actividad elegiremos la carpelería de nuestro restaurante. Tras esto, vamos a realizar un taller en el cual se va a realizar la distribución del mobiliario del restaurante. Para ello les entregaremos una cartulina con la distribución de la nave interior de nuestro restaurante (**anexo 1**) y una serie de plantillas de diferentes muebles que podemos distribuir en nuestro restaurante (**anexo 2**). Ellos deberán dialogar y decidir cómo distribuirán el mobiliario y realizarán de cada mueble la cantidad que necesiten.

REFLEXIÓN

Después de realizar el trabajo, comentaremos como nos hemos sentido durante la realización del taller y si estamos satisfechos del trabajo realizado.

COMPROMISO

Cada uno tendrá que realizar algo decorativo para el restaurante que represente que va a intentar estar siempre dispuesto a trabajar en equipo, y que le identifique en la decoración como miembro del restaurante.

CELEBRACIÓN

Para finalizar la actividad cada miembro del equipo deberá realizar una acción de gracias y una petición en una plantilla de la tarjeta del chef (**anexo 3**), leerla en voz alta, y pegarla alrededor del plano del restaurante.

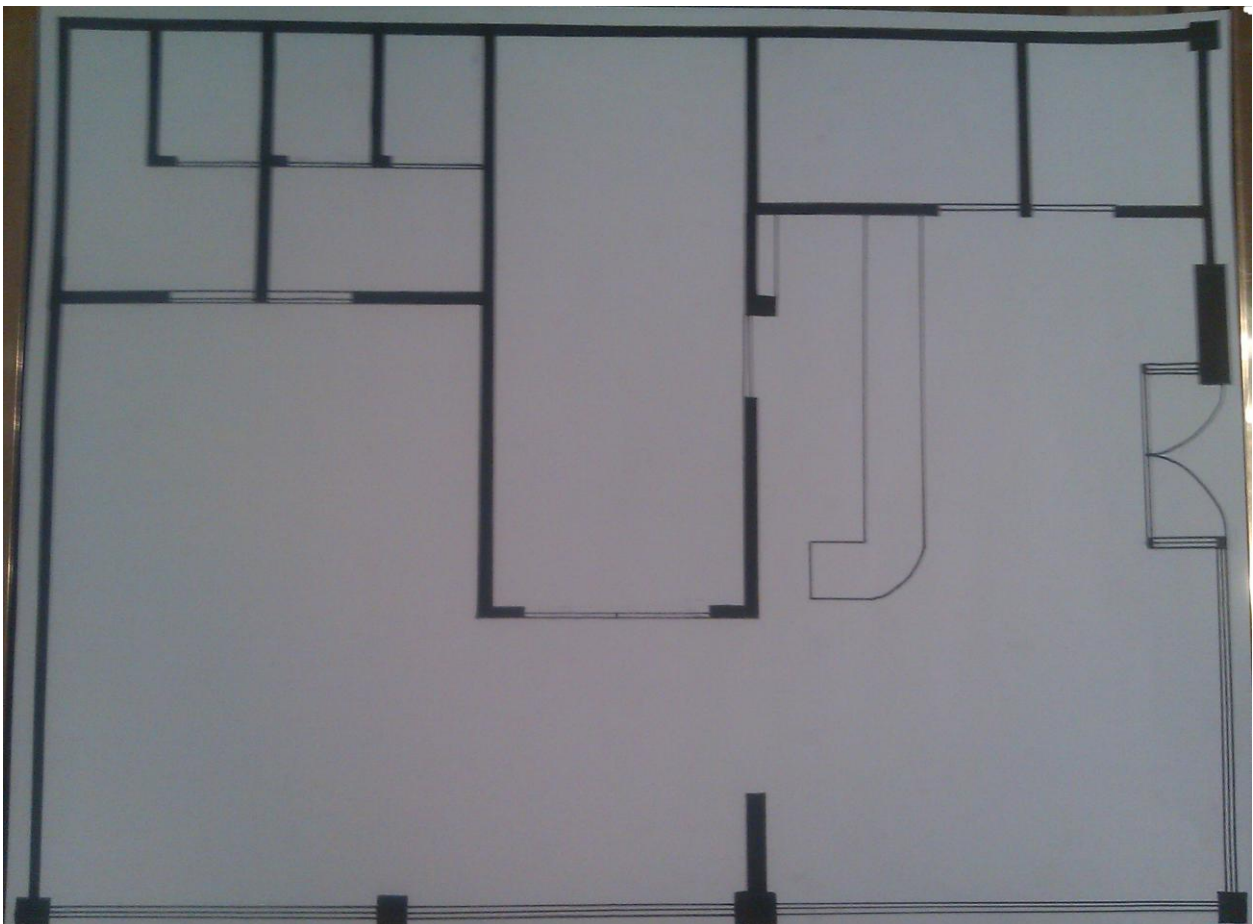
OBSERVACIONES Y RECURSOS PARA EL EDUCADOR
Dibujar en una cartulina blanca el plano de la nave del restaurante.
Imprimir las plantillas del mobiliario del restaurante.
Imprimir la plantilla necesaria para la realización de la petición y de la acción de gracias.

EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD

- ¿Hemos alcanzado los objetivos que se nos proponían?
- ¿Han mantenido una actitud correcta en la actividad?
- ¿Ha habido alguna situación que nos haya llamado la atención, y qué se deba tener en cuenta para la próxima vez que se realice la actividad?
- ¿Cómo podemos mejorar la actividad?
- ¿Han colaborado en el diseño y montaje del restaurante? ¿Han intentado llegar a un acuerdo entre los diferentes puntos de vista?

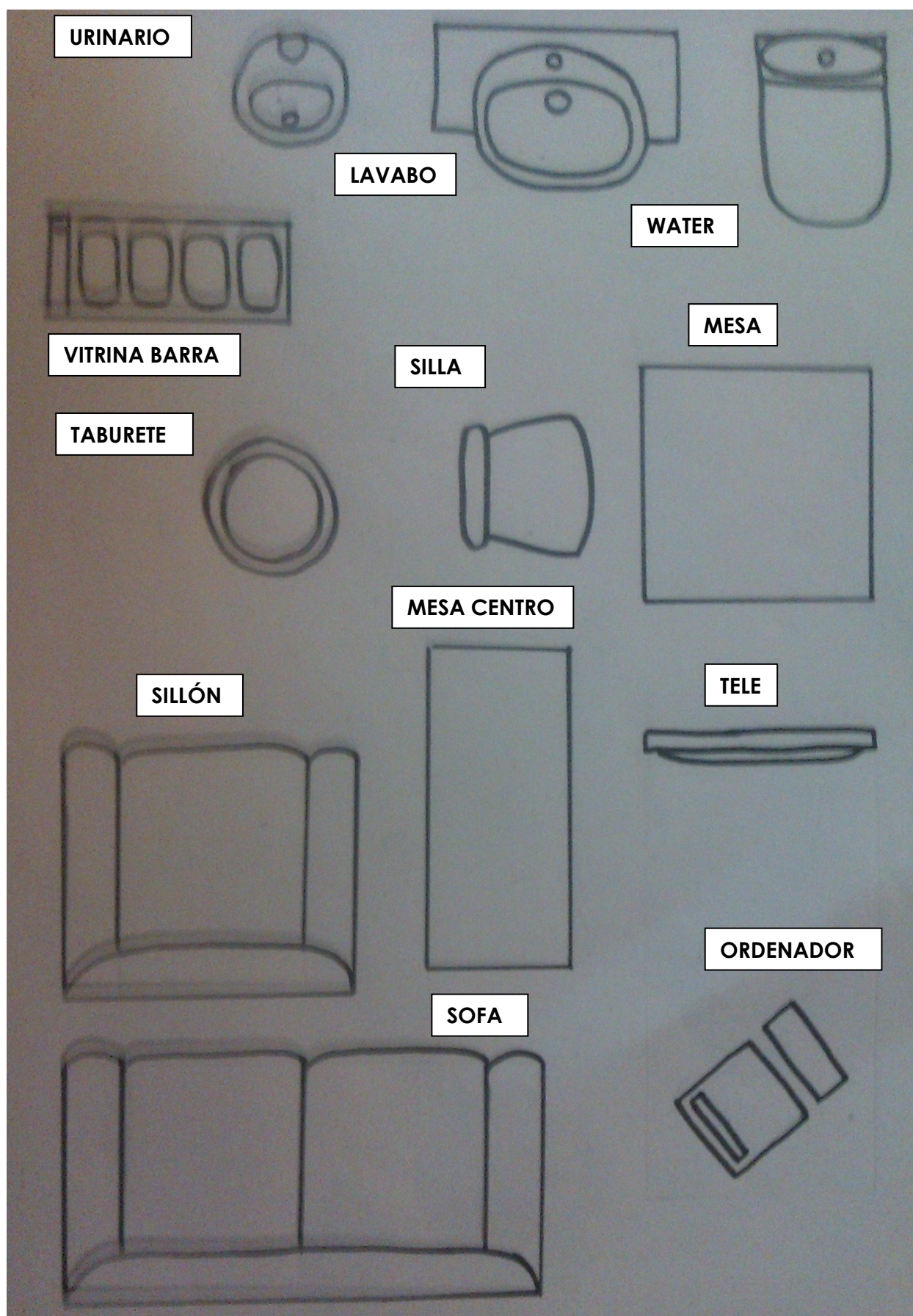
ANEXO 1

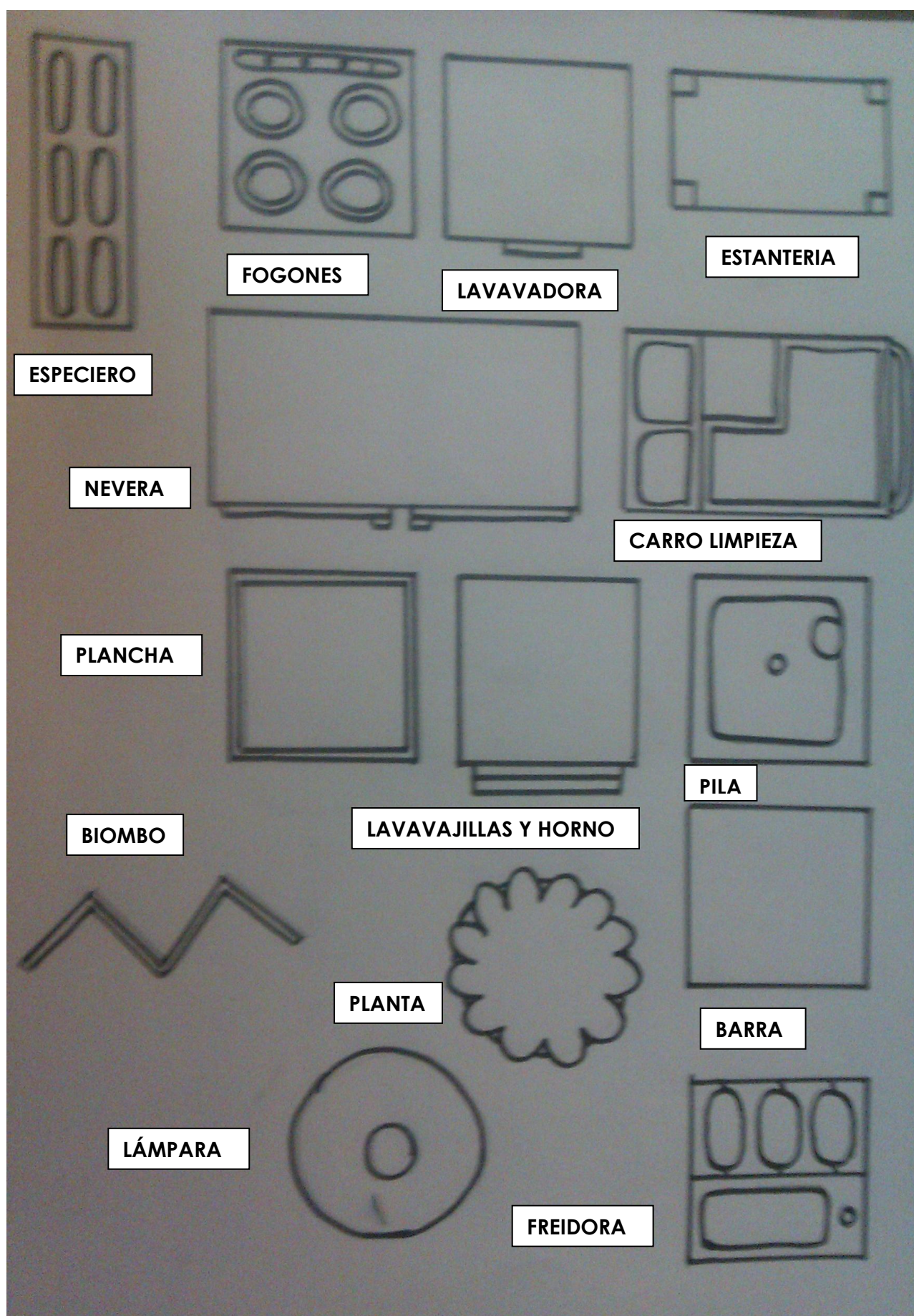
PLANO DEL RESTAURANTE



ANEXO 2

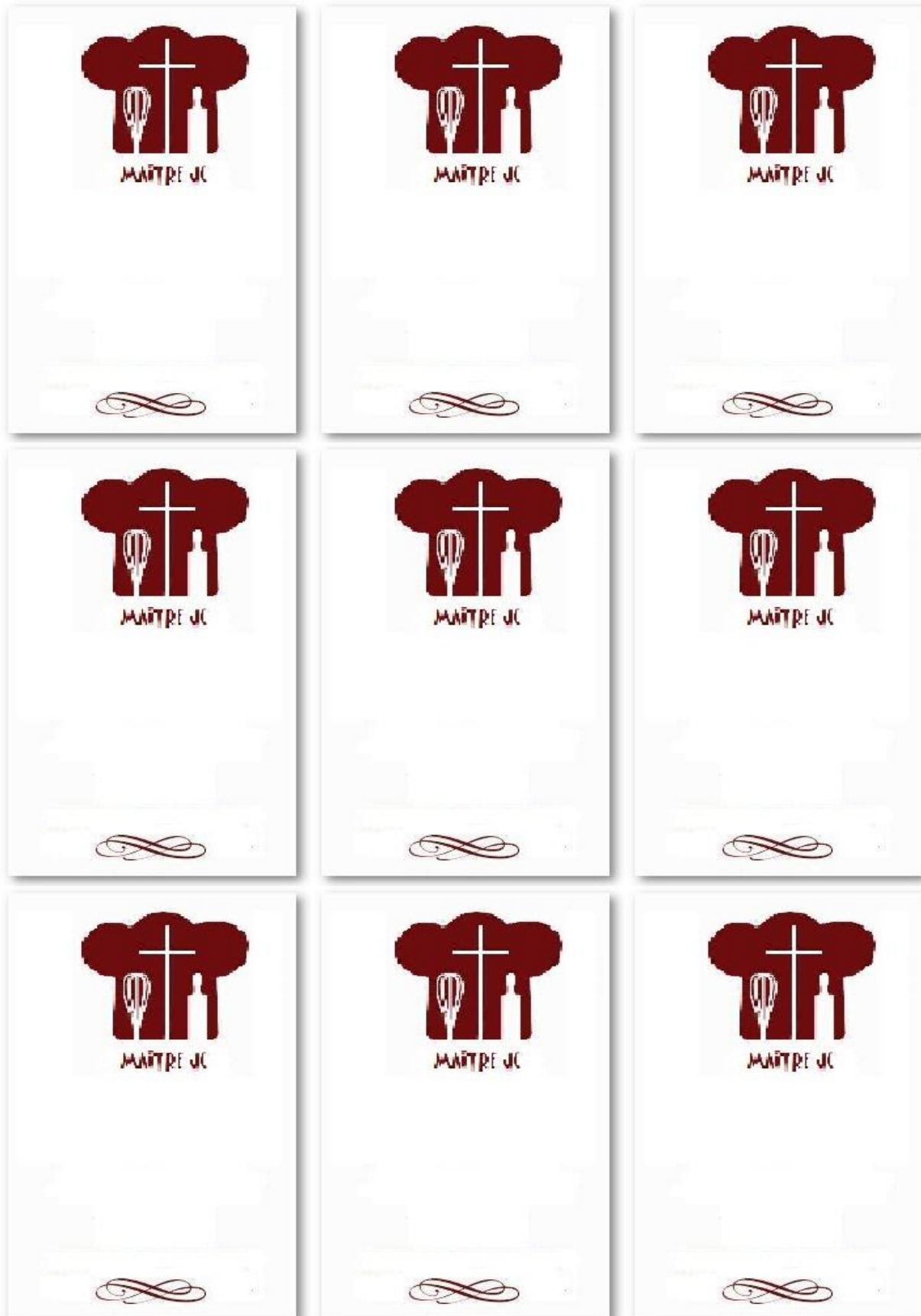
PLANTILLAS MOBILIARIO





ANEXO 3

PLANTILLA CELEBRACIÓN



EXPERIENCIA II						5/5
TÍTULO	¿DE QUIÉN ES ESTE RETAURANTE?					
INTRODUCCIÓN	Algunas grandes personalidades a lo largo de la historia han creado restaurantes de calidad que se han hecho famosos por el buen servicio que realizaban a los clientes. Conocer estos restaurantes nos va a ayudar a seguir su ejemplo para que el nuestro sea de la mejor calidad posible.					
OBJETIVOS	• Acercarnos y conocer la vida de san Francisco de Asís, san Mauro, Faustino, Oscar Romero, Martin Lutter King, teresa de Calcuta, Vicente Ferrer, ..., reconociendo los valores y actitudes de estos creyentes (E4) • Valorar el equipo como comunidad de creyentes (C4)					
EJES TRANSVERSALES	Comunicación y capacidad deductiva.					
ITINERARIOS	Educativo en la fe	Comunitario eclesial	Litúrgico sacramental	De oración	Testimonio	Ser persona
MATERIAL	1 fotocopia del anexo 1-3-4, las informaciones de los restaurantes escritas en cartulina, 5 fotocopias del anexo 2, guitarras.					
TIPO	¿Quién es quién?		RESPONSABLE			
DURACIÓN	1 h y 30 min.		Nº SESIONES		1 sesión.	
DESARROLLO DE LA SESIÓN						

EXPERIENCIA

Para comenzar la actividad, cada miembro del equipo se pondrá su uniforme del restaurante.

La actividad consiste en un ¿Quién es quién? A cada miembro del equipo se le asignarán dos restaurantes muy famosos por sus fundadores (**anexo 1**). Así como las informaciones de cada uno de sus dos restaurantes. En un panel central se colocarán todas las informaciones de todos los restaurantes en un orden aleatorio. Los miembros del equipo deben ubicar esas informaciones en los restaurantes correspondientes sólo realizando preguntas a sus compañeros que se respondan con SI o NO. Para ello, contarán con la ayuda de una plantilla (**anexo 2**) para recoger la información que vayan recibiendo.

REFLEXIÓN

Cuando se termine de realizar la dinámica, comentaremos la importancia de cada uno de los restaurantes que hemos conocido, así como todo lo que sepamos sobre su fundador y el buen servicio que realizaban a sus clientes.

COMPROMISO

Tras la reflexión, intentaremos cumplimentar las cinco características de nuestro restaurante, como hemos visto en los anteriores y los anotaremos en una plantilla (**anexo 3**) que colgaremos en nuestro panel. Nos comprometeremos a mantener esas características.

CELEBRACIÓN

Para finalizar la actividad colgaremos en nuestro panel un cartel con nuestros colaboradores (**anexo 4**) (los restaurantes famosos que hemos conocido), y cantaremos la canción del festival de la canción: Jeremías 2013 (**anexo 5**).

OBSERVACIONES Y RECURSOS PARA EL EDUCADOR

Imprimir una fotocopia de los anexo 1, 3 y 4, así como 5 copias del anexo 2.

Escribir las informaciones de los diferentes restaurantes en cartulina.

EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD

- ¿Hemos alcanzado los objetivos que se nos proponían?
- ¿Han mantenido una actitud correcta en la actividad?
- ¿Ha habido alguna situación que nos haya llamado la atención, y qué se deba tener en cuenta para la próxima vez que se realice la actividad?
- ¿Cómo podemos mejorar la actividad?
- ¿Se han implicado en el desarrollo de la actividad? ¿Han comprendido que cada restaurante simbolizaba a una persona que ha vivido como Jesús? ¿Han encontrado en su ejemplo formas concretas con las que vivir su compromiso cristiano?

ANEXO 1

INFORMACIÓN DE LOS RESTAURANTES

	Fundador: Juan Bosco.
	Especialidad: Pub destinado a la juventud.
	Toque secreto: Fusiona ingredientes muy distintos dándole un nuevo sabor a las cosas.
	Fecha fundación: Abierto desde enero de 1854.
	Lema: "Los sueños se hacen realidad".
	Fundador: Esteban.
	Especialidad: Carne cocinada a la piedra.
	Toque secreto: La cocina a la piedra da un sabor más intenso.
	Fecha fundación: Abierto desde alrededor del año 50.
	Fundador: Francisco de Asís.
	Especialidad: Restaurante vegetariano.
	Toque secreto: Toda su comida vegetal ha sido cultivada siguiendo los ciclos de la naturaleza.
	Fecha fundación: Abierto desde 1209.
	Lema: "La naturaleza nos da todo lo que necesitamos".
	Fundador: Irena Sendler.
	Especialidad: Todos sus platos contienen sorpresas inesperadas.
	Toque secreto: Comida minimalista que destaca por su sencillez.
	Fecha fundación: Abierto desde 1942.
	Fundador: José de Calasanz.
	Especialidad: Menús muy económicos, para gente sin recursos.
	Toque secreto: Los trabajadores son voluntarios, que se dedican a servir a los demás sin recibir nada a cambio.
	Fecha fundación: Abierto desde 1597.
	Lema: "Abierto a todos, sin distinción".

	Fundador: Martin Luther King.
	Especialidad: Hamburguesería americana.
	Toque secreto: Mezcla de sabores entre comida europea y africana.
	Fecha fundación: Abierto desde 1968.
	Lema: "El mundo es de colores".
	Fundador: Maximiliano Kölbe.
	Especialidad: Original restaurante de intercambio de comidas preparadas.
	Toque secreto: Cada cliente lleva ingredientes naturales y los intercambia con otros clientes.
	Fecha fundación: Abierto desde 1941.
	Lema: "Nadie tiene mayor amor que el que da la vida por sus amigos".
	Fundador: Óscar Romero.
	Especialidad: Comidas caseras.
	Toque secreto: Comidas de toda la vida cocinadas con una gran porción de corazón.
	Fecha fundación: Abierto desde 1980.
	Lema: "Defender a los demás es defenderte a ti mismo".
	Fundador: Teresa de Calcuta.
	Especialidad: Comida típica hindú.
	Toque secreto: Los ingredientes son cultivados por el esfuerzo de los trabajadores de este restaurante.
	Fecha fundación: Abierto desde 1950.
	Lema: "El mundo sería menos sin ti".
	Fundador: Teresa de Jesús.
	Especialidad: Comidas típicas españolas.
	Toque secreto: Sus comidas son fáciles, ardientes y apasionadas.
	Fecha fundación: Abierto desde 1564.
	Lema: "Ser comprensivo con los demás y exigente con uno mismo".

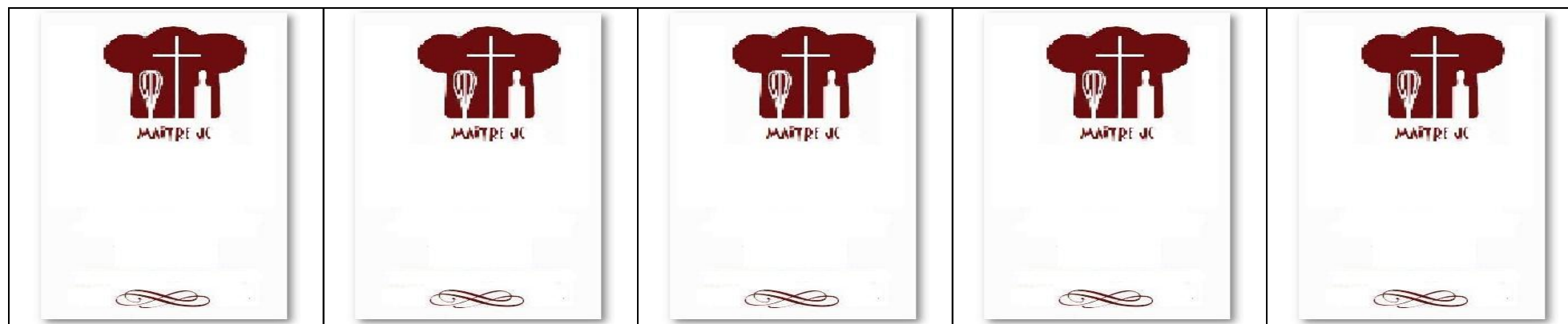
ANEXO 2

PLANTILLA PARA RELLENAR

		Fundador:
		Especialidad:
		Toque secreto:
		Fecha fundación:
		Lema:
		Fundador:
		Especialidad:
		Toque secreto:
		Fecha fundación:
		Lema:
		Fundador:
		Especialidad:
		Toque secreto:
		Fecha fundación:
		Lema:
		Fundador:
		Especialidad:
		Toque secreto:
		Fecha fundación:
		Lema:
		Fundador:
		Especialidad:
		Toque secreto:
		Fecha fundación:
		Lema:
		Fundador:
		Especialidad:
		Toque secreto:
		Fecha fundación:
		Lema:
		Fundador:
		Especialidad:
		Toque secreto:
		Fecha fundación:
		Lema:
		Fundador:
		Especialidad:
		Toque secreto:
		Fecha fundación:
		Lema:
		Fundador:
		Especialidad:
		Toque secreto:
		Fecha fundación:
		Lema:
		Fundador:
		Especialidad:
		Toque secreto:
		Fecha fundación:
		Lema:

ANEXO 3

PLANTILLA INFORMACIÓN DE NUESTRO RESTAURANTE



ANEXO 4

COLABORADORES RESTAURANTE

COLABORADORES:



ANEXO 5

JEREMÍAS 2013

IRAS DONDE TE ENVIE
PERO NO SE ANUNCIARTE
IRAS DONDE TE ENVIE
PERO NO SE ANUNCIARTE

Con la que está cayendo y el año que llevamos
cargado de recortes, desahucios y parados
Faltaban tus palabras dentro de mí sonando
"Irás donde te envíe", y me quedé asustado

IRAS DONDE TE ENVIE
PERO NO SE ANUNCIARTE
IRAS DONDE TE ENVIE
PERO NO SE ANUNCIARTE

Después de reponerme del susto que me has dado
empecé con excusas, mas no me hiciste caso
No tenía ni idea, ¡no sabía anunciarte!
me sentía sin fuerza hasta que Tú llegaste

*Transformaste mi vida
sedujiste y forzaste
Tus palabras me queman
¡¡Iré donde me mandes!!*

IRAS DONDE TE ENVIE
IRE DONDE ME MANDES
IRAS DONDE TE ENVIE
IRE DONDE ME MANDES

