

QUIMA SÁNCHEZ “ESTIC CONTENTA, M’AGRADA EL QUE FAIG”

3/10/24

Entrevistem la coordinadora pedagògica de l'espai menjador. La Quima Sánchez, una dona cardonina molt estimada ens descriurà l'organització a l'hora de l'àpat més important del dia; volem saber com funciona el nostre centre!



Per a quina empresa treballes? Quina és la seva finalitat?

Teno menjadors, gestionar menjadors de diferents escoles (espais als migdies). S'ocupen del menjar i d'algunes activitats que realitzen.

Qui va crear l'empresa?

Ara mateix, el cap n'és l'Eduard Tarradellas; ell és el gerent.

Amb quina edat i objectius vas entrar a treballar en aquesta escola?

En un principi, vaig entrar per fer una substitució d'una amiga. "D'això ja fa prop de 20 anys"- Declara la Quima.

"L'AFA, que llavors gestionava el menjador, em va oferir quedar-me"- ens relata.

Per què consideres que et van contractar? Quins diries que són els teus punts forts?

Creu pels fets que els agradava com treballava, pel tracte amb els infants.

"De fet, van ser ells els que em van fer la proposta de quedar-me"- ens explica.

Li agrada la relació amb nens, tant a nivell personal com educatiu.



Com vas arribar a ser la cap del menjador? Què és el millor i pitjor de ser-ho? El teu horari cansa molt?

Actualment, la coordinadora administrativa és la Toñi (companya de la Quima), però ella és la coordinadora de projectes pedagògics. "L'anterior es va jubilar i hi havia una vacant. Em vaig oferir i em van escollir!"-va dir.

Segons la Quima, ser coordinadora és molta feina: molts mals de cap, els conflictes que hi ha al pati... No la deixen treballar com li agradaria. Però diu: "De 8 a 10 i de 12 a 15:30, estic molt contenta: no és gaire feixuc".

Com funcionen els torns a l'hora del menjador?

"Hi ha 2 torns al menjador: el que va des d'1-3 fins a 2n i l'alumnat de l'ESO (12:30-14:00). Al segon torn hi van des de 3r-6è de primària (14:00-15:00)".- Ens diu.

Com organitzeu tantes persones en aquest espai?

"A vegades els alumnes són molt nombrosos, però ens espavilem: com a màxim, per taula, hi ha 6 persones".- Així ho explica ella.



Qui decideix el menú?

Hi ha una dietista de Teno, l'encarregada de posar ordre sobre què s'ha de cuinar per a les noies i nois.

Qui prepara i com repartiu tant de menjar?

"Teniu molta sort, perquè hi ha moltes escoles que mengen de càtering i no tenen cuina pròpia. Aquest centre sempre n'ha tingut"- ens diu. La cuinera és l'Anna, amb les seves ajudants: l'Elga i la Jessy.

Les monitores reparteixen el menjar de forma equitativa.

Feu activitats? Què ens en pots dir?

Cada cop, els alumnes posen més difícil el fet de poder fer activitats, ja que no hi estan gaire interessats. Cada una d'aquestes té el seu propi objectiu i dinàmica per aprendre.

Quin és l'objectiu de les activitats que realitzeu?

"Totes tenen una finalitat, moltes vegades es treballa el bullying, el companyerisme".



Has acomplert els teus somnis?

"La meva primera opció era magisteri, però al final vaig fer treball social, que també m'agradava. No vaig complir ben bé els meus objectius, però estic ben contenta, m'agrada el que faig".

Més exclusives a:

[Blog Institut Escola Santa Anna](#)