

El motor que fa funcionar les escoles: del cuiner a la netejadora

Als centres educatius no només conviuen els docents i els alumnes, sinó que són molts els professionals que treballen per garantir-hi l'atenció, la seguretat i el benestar

Jaume Cladera Mas

Palma

Quan s'entra al centre, vetllen perquè tothom ho faci amb seguretat. Quan toca dinar, preparen i serveixen els àpats. I quan tothom se'n va, s'encarreguen que les aules brillin. Són ells: el cuiner, el conserge, les persones que netegen i les que gestionen els bars dels instituts. Tots ells milloren la vida de docents i alumnes, i sense la seva presència, els centres educatius no podrien funcionar a ple rendiment.

Lluís París

Coordinador del menjador i cuiner al CEIP de Pràctiques (Palma)

La trajectòria de Lluís París està lligada al CEIP de Pràctiques des dels seus primers anys de vida. En va ser alumne, hi va dur les filles i, fa 20 anys, és cuiner i coordinador del menjador, gestionat per la seva família des de fa quatre dècades. "Em sent i ens sentim una part important del centre. Hi ha germanor i som una família. L'equip directiu sempre ha donat suport a totes les iniciatives que els proposam", explica. Entre ell i la seva mare, cada dia alimenten més de 220 alumnes, i també alguns mestres que es deixen estimar pel sabor dels plats que es preparen de manera artesanal a les cuines de l'escola.

París entén que el menjador és un espai educatiu al mateix nivell que la resta d'activitats que es fan a l'escola. "Jo m'encarrec de transmetre-ho als monitors, que no són monitors, sinó que són mestres de menjador", explica. "Tenim molta responsabilitat, no només per la diversitat de nins que atenem, sinó perquè n'hi ha que tenen necessitats educatives, al·lèrgies... I els donam la millor atenció que podem", afegeix.

La tasca que es fa a la cuina ha canviat molt al llarg dels anys, a causa de la

multitud de normatives que s'han aprovat per garantir la salubritat i la seguretat. "Monitoram la temperatura a la qual els aliments surten de cuina o del congelador i a la que es mantenen en cada moment fins al moment de la seva cocció", exposa. "Per fer-se'n una idea, desinfectam les taronges amb aigua i lleixiu, una cosa que a casa no fa ningú", diu entre rialles.

Malgrat les dificultats, ell està a gust amb la seva feina, amb el contacte amb els infants i amb el fet de poder ser útil, tant a l'hora de cuinar els plats com després, en servir-los i atendre els alumnes. "A les 14 h baixen de classe, passam llista i tot comença a rodar. Cada dia succeeixen coses: un nin es posa malalt, un altre amb necessitats educatives que està alterat... i a tots se'ls ha de prestar una atenció adient i respectuosa", assegura. I ho sintetitza: "Faig de comodí per a qualsevol feina on m'hagin de menester, perquè joestic bregat i els monitors són més jovenets i a vegades hi ha situacions que els venen de nou", explica.

La base amb què fan feina ell i el seu equip és "l'amor i els reforços positius". "Amb els nins de tres anys, per exemple, premiam l'esforç que tastin els menjars, no tant que se'ls acabin", diu. Després, la informació es transmet a les famílies perquè en puguin veure l'evolució. "N'hi ha que venen i ens demanen com preparar alguns plats que mengen a l'escola, però a casa no. Hi ha una interacció sana i constant amb la comunitat", explica.

Margarita Estévez

Conserge al CEIP Ses Rotes Velles (Calvià)

La consergeria d'una escola és un dels punts neuràlgics. Tothom hi passa per davant i molta gent s'hi dirigeix quan té un problema tècnic o de manteniment. Margarita Estévez fa 35 anys que és la conserge del CEIP Ses Rotes Velles, on tothom la coneix i estima. "Em sent molt valorada i molt útil. La gent confia



en mi, i també cuid els nins, no perquè em pertoqui, sinó perquè em neix així", assegura.

És la primera persona que arriba al centre, encén els llums dels passadissos, en ventila les aules, reposa el paper dels lavabos, el sabó i tot el que considera oportú perquè, quan arribin docents i alumnes, es trobin un entorn acollidor. Manté l'espai net i preparat perquè tot funcioni amb normalitat. "Gestion tot el que entra i que surt, i si hi ha qualsevol problema de manteniment, som jo qui ha d'avisar, la que rep els proveïdors i qui fa de nexa entre l'equip directiu i el personal que presta serveis a l'escola", diu. Entre rialles, assegura que, sense conserge, l'escola no podria funcionar. "Si falt, i ningú ve a substituir-me, em troben a faltar. Perquè passa qualsevol coseta i jo som qui té les solucions, qui sap a qui cal telefonar perquè ho resolgui", explica.

La seva jornada és completa i, a més d'estar pendent dels aspectes tècnics i de manteniment, intenta estar atenta a les persones. Coneix les famílies, n'escolta les preocupacions i fa costat als nins quan ho necessiten. "Aquí hi ha molt de contacte humà, i això és el que més m'agrada. No és només una feina, és una responsabilitat que em prenc molt seriosament. És ca meva", afegeix. No es mourà del CEIP Ses

A la cuina d'una escola cada dia es preparen centenars d'àpats, complint estàndards exigents de conservació i elaboració

ISAAC BUJ

I.B.

I.B.

I.V.

Rotes Velles: “És un lloc on he crescut i on sempre he trobat el meu espai”.

Magdalena Garau
Netejadora a l'IES Son Pacs (Palma)
amb 35 anys d'experiència

En un centre educatiu on cada dia passen centenars d'alumnes i professors, amb milers de sabates i centenars de deixalles que acaben a les papereres (o a terra), la feina de professionals com Magdalena Garau és imprescindible. Amb més de 35 anys d'experiència com a netejadora funcionària de la Conselleria d'Educació i sis anys de dedicació a l'IES Son Pacs, juntament amb les seves companyes s'encarreguen que “tots els espais del centre, inclosos els barracons, es facin nets cada dia”. La neteja es fa habitualment entre les 14 h i les 15 h, quan els alumnes ja han sortit de les aules i abans que arribin els del torn d'horabaixa.

Es repassen totes les aules d'ESO, de Batxillerat, els tallers i també els barracons, que han augmentat amb els anys. “Però tenen aire condicionat i fa bon estar-hi”, diu entre rialles. Garau destaca que tot l'equip fa feina amb cura perquè tot quedi en perfecte ordre i preparat per als següents que hagin d'emprar les instal·lacions. A ella

li agrada la feina i ressalta que els alumnes la respecten i l'ajuden a moure mobles pesats quan ho demana. També valora positivament que “la direcció i el professorat tenen presents les necessitats de les netejadores en tot moment”.

Un dels grans reptes és que la major part del personal de neteja del centre té més de 60 anys, i per això reclama que “hi posin algú més, perquè la feina és molta i anam amunt i avall tot el dia”. També explica que quan hi ha obres o pintors a l'estiu, no es coordinen amb elles i “s'ha de tornar a fer net tot”, però diu que ho afronta amb determinació.

Magdalena recorda amb claredat els seus 25 anys a l'IES Politècnic: “Teníem taules de fusta, més de 300, i un estiu les vàrem netejar en profunditat. Quan vàrem tornar al setembre, les havien tirat i n'havien duit de noves. Ens va molestar molt”. Per a ella, la seva feina és essencial: “No podrien funcionar sense nosaltres”, resumeix. Amb tota aquesta experiència a l'esquena, Magdalena continua aportant professionalitat a Son Pacs, i també reivindicació: “Vaig començar a fer net a 24 anys i ara hi ha coses que em costen més; per això deman que posin algú més. Son Pacs és un centre gran”.

1. Lluís París.
2. Margarita Estévez.
3. Maria Roig.
4. Carolina Rodríguez.
5. Magdalena Garau.

La figura dels conserges garanteix que ningú no autoritzat accedeixi als centres, i també alerta de les incidències de manteniment

Maria Roig
Cap de cuina i cooperativista
a l'escola Es Liceu (Palma)

La cuina del CC Es Liceu és un espai obert a tothom. Aquesta és una de les màximes amb les quals treballa Maria Roig, cap de cuina del centre, on fa feina des de fa 19 anys. “Juntament amb les meves companyes, som la maquinària alimentària del centre. En feim les comandes, revisam que arribin bé, preparam els menús perquè compleixin els paràmetres nutricionals, preparam els panets per a l'hora del pati...”, enumera.

Entra a la feina a les 8 h, i a partir d'aquí comencen a arribar els subministraments. Una tasca important és revisar què toca cuinar aquell dia i contrastar-ho amb les al·lèrgies notificades, per tal de preparar menús diferenciats. A continuació, s'activa la maquinària i preparen menjar per a 500 persones. Més enllà de la feina culinària, l'equip de cuina també forma les famílies. “Tenim una comissió de menjador en la qual els explicam la raó de ser de cada menú, perquè entenguin que res és per atzar”, explica.

Se sent valorada pel centre, però no sempre per les famílies ni els alumnes. “A vegades no es creuen que tot el que servim és casolà, i tot ho és. Aquesta idea arriba als nins i després no valoren el menjar que preparam”, lamenta.

En denou anys dedicats a la cuina escolar s'acumulen moltes anècdotes, i una d'elles està lligada a un animal invertit que no agrada gaire a la majoria de gent. “Vàrem cuinar fava amb fideus i va ser un desastre, perquè els nins no entenen que un puré pogués dur fideus, i es pensaven que eren cucs. Va ser tan xocant que fins i tot les famílies varen demanar què havia passat i els vàrem haver d'explicar que era un plat mallorquí, que era així, i que no eren cucs”, recorda.

Carolina Rodríguez
Treballadora a la cantina de
l'IES Portocristo (Manacor)

El dia que varen oferir a Carolina Rodríguez fer feina a la cantina de l'IES Portocristo, no ho veia clar. Venia de treballar en una carnisseria i el canvi era dràstic. Ara, però, no deixaria aquesta feina per res. “Els nins del centre són com si fossin meus”, reconeix. “Jo som el poli dolent. Tenc altres dues companyes. Arabé, quan els alumnes volen comprar alguna cosa entre classes, sabent que ho tenen prohibit, me'ls envien a mi perquè els digui que no poden”, explica entre rialles.

La seva rutina comença a les 7 h, moment en què arriba al bar, encén el forn, hi fica les baguets i hi rep els nins que entren a demanar entrepans per a l'hora del pati. “M'agrada el que faig i hi estic a gust perquè estic en contacte amb la gent, amb nins, alguns molt dolentons, però que es fan estimar”, confessa.

La cantina treballa amb una consigna clara: cap alumne ha de passar fam. Així, si algun dia un alumne es deixa el berenar, pot anar-hi, li donaran menjar i se n'hi farà el pagament. La consigna és especialment important per a aquells infants que no duen berenar perquè a casa tenen problemes econòmics. “Tant l'institut com la cantina anam a la una. Aquests infants no han de pagar per res, en cap cas”, sentència.

Quan li demanen quin canvi voldria que es fes per millorar la seva feina, fa una petició, aparentment senzilla: “Hi ha dos llocs per demanar. Idò, per favor, que facin dues files, perquè sempre hi ha un caos de gent”, reclama.♦