

SERVIZI DI SUPPORTO AL DOCENTE

I libri di testo della collana **ALMA PLAN**, dedicata agli Istituti professionali, nascono dalla sinergia tra la **casa editrice PLAN** e **ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**.

Oltre ai volumi, il nostro impegno è seguire e sostenere il Docente nel lavoro quotidiano in classe durante l'intero anno scolastico, attraverso validi strumenti che mettiamo a disposizione.

1. Cooking Quiz

www.cookingquiz.it

ALMA mette a disposizione i propri professionisti di **Cucina, Sala e Pasticceria** per **lezioni dimostrative in presenza**, nelle scuole che ne facciano richiesta. Alla lezione dimostrativa segue un gioco di verifica a squadre sottoforma di quiz. (Quest'anno tali eventi si sono tenuti eccezionalmente online anziché in presenza, a causa della pandemia). La partecipazione è **gratuita** e riservata alle classi IV.

2. Formazione Docenti

- **Giornate di formazione** organizzate con ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Tali eventi si svolgono solitamente **nella sede di ALMA, a Parma**; quest'anno si tengono online a causa della pandemia.
- Eventi di formazione online organizzati con **Docenti universitari di Scienze gastronomiche**.
- **Percorsi di formazione** fruibili online con carta del Docente (9 moduli da 45 minuti) riconosciuti dal MIUR, organizzati con Docenti universitari di Scienze gastronomiche.

3. Eventi per i Docenti e le loro classi

Eventi online **fruibili in classe e a distanza**, tenuti in collaborazione con Docenti universitari di Scienze gastronomiche, su tematiche di interesse o in occasione di giornate mondiali o ricorrenze. Alcuni Istituti inseriscono tali eventi come **parte integrante dei PCTO**.

4. Materiali extra in pdf su specifica richiesta

Qualora un Docente desideri approfondire un determinato argomento, o abbia bisogno di materiali in particolare, siamo disponibili a inviare risorse di approfondimento in pdf.

5. Risorse Docenti / DDI

Nel sito della casa editrice, www.gruppoeli.it, vengono messi a disposizione materiali **aggiornati periodicamente**:

- **presentazioni PPT scaricabili e modificabili**;
- verifiche e **quiz Kahoot!**;
- **videolezioni**: le videolezioni realizzate in ALMA costituiscono un patrimonio prezioso sia in modalità di **didattica a distanza** sia in presenza, per l'alto valore formativo. Tali videolezioni vengono periodicamente aggiornate con nuovi contenuti.

Per accedere alle risorse: su www.gruppoeli.it, accedere alla pagina dedicata al volume di riferimento; alla voce *Risorse extra - Videolezioni, presentazioni, approfondimenti per la professione e ricette*, cliccare su **VAI ALLE RISORSE**

6. Collaborazioni e consulenze

Ai Docenti degli Istituti professionali interessati a **collaborare con noi** per fornire idee, esperienze, feedback sull'utilizzo dei testi, offriamo la possibilità di prendere parte alla progettazione dei nostri nuovi libri di testo.

7. Incontri con la redazione

Per conoscere nel dettaglio i nostri progetti editoriali e l'**offerta digitale** siamo disponibili a incontri online con i Docenti interessati ai testi.

Per ulteriori informazioni
Carla Quattrini – Responsabile editoriale
c.quattrini@elionline.com

Esempi di attività recenti

- 9 aprile: **Evento online per Docenti e studenti**, in occasione della Notte Europea della Geografia: «**GEOGRAFIA E CIBO**»
- 14 aprile: **Evento online per Docenti e studenti**: «**CAFFÈ E SURROGATI DI IERI E DI DOMANI**»

Esempi di attività attualmente in lavorazione

- **3 webinar Formazione Docenti**, fruibili da maggio
 - *Sostenibilità: agribusiness e food economy al centro*
 - *L'impatto del cibo sulla salute e sull'aspettativa di vita*
 - *Legumi: alimenti sostenibili per il pianeta*
- **Percorso di formazione Docenti**, fruibile da settembre con Carta del Docente, accreditato MIUR (9 moduli da 45 minuti), sui temi della sostenibilità
- **Realizzazione di 20 videolezioni in pillole**, fruibili da maggio
Di seguito alcuni titoli:
 - La qualità dell'olio extra vergine di oliva*
 - La dieta nelle diverse fasi della vita*
 - La qualità sensoriale nell'area foodservice*
 - Probiotici: i microrganismi che ci danno una mano*
 - La lunga storia dell'alimentazione umana*
 - La piramide alimentare*
 - L'HACCP dallo spazio alla cucina di un ristorante*
 - Caldo e freddo per la conservazione degli alimenti*
 - La contaminazione da food packaging*
- **Organizzazione del Calendario di Eventi per Docenti e studenti per l'a.s. 2021/2022**
Per le tematiche di maggiore interesse, siamo disponibili ad accogliere proposte specifiche da parte dei Docenti