Scuola ...............................................................................................................................................................

Anno scolastico ................................................. Sezioni ………………………………………………………

Relazione per l’adozione del testo

**Chef e Pastry Chef • Triennio**

**Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Cucina**

**Autore: ALMA**

**PLAN Edizioni, 2020**

*Chef e Pastry Chef* è aggiornato alle più recenti disposizioni di legge per i nuovi istituti professionali (**D. Lgs. n. 61/2017** e **D.M. n. 769/2018**) e affronta, con un **approccio dinamico e multidisciplinare**, i temi previsti dalle *Linee guida* ministeriali per il profilo educativo, culturale e professionale del settore *Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera.* Il volume è destinato al **triennio** della disciplina **Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Cucina**. I **contenuti didattici ALMA sono declinati all’utilizzo effettivo in classe** attraverso teoria sintetica ma completa allo stesso tempo, linguaggio chiaro e accessibile, **taglio tecnico-operativo** con ampia gamma di laboratori, ricette, videolezioni, compiti di realtà. Il ricorso a **tabelle**, **schemi** e **immagini** **leggibili** rende immediatamente fruibili i contenuti e favorisce la memorizzazione nell’ottica di una **didattica inclusiva** **di qualità**.

**Struttura dell’opera**

L’opera è strutturata in **macroaree**, ciascuna delle quali è caratterizzata da:

• **Unità di Apprendimento**: alla base dell’**approccio transdisciplinare** sostenuto dalla recente Riforma, si tratta di complessi di attività interdisciplinari correlate a un tema comune (quello della macroarea);

• **aspetti teorici** dell’argomento della macroarea, che introducono alla pratica di laboratorio;

• **laboratorio** con contenuti tecnico-pratici del lavoro di cucina e pasticceria, corredati di **spiegazioni passo passo**;

• **lezione speciale** riferita a specifici argomenti tecnici o professionalizzanti;

• **apparati didattici** comprendenti **sintesi, mappe concettuali, laboratorio delle competenze,** **compiti di realtà**.

**L’Esame di Stato e il mondo del lavoro**

Ogni macroarea si conclude con pagine speciali dedicate a:

**• preparazione graduale all’Esame di Stato**:esercitazioni per la **seconda prova** e **spunti interdisciplinari per il colloquio orale;**

• **storie vere di giovani professionisti di successo**: forniscono agli studenti una spinta motivazionale, un mezzo per identificarsi, per acquisire consapevolezza verso le proprie aspirazioni e per accrescere la motivazione.

Il volume si conclude con la sezione intitolata “**Il mondo del lavoro**” finalizzata a studiare per obiettivi, cercare opportunità, scrivere il cv, prepararsi al colloquio di lavoro*.*

**Contenuti**

**Macroarea 1**: Qualità, sicurezza e salute in cucina; **Macroarea 2**: La ristorazione oggi; **Macroarea 3**: Organizzazione e gestione; **Macroarea 4**: Materie prime e preparazioni di cucina e pasticceria; **Macroarea 5**: Le tradizioni culturali ed enogastronomiche

**ELI-LINK e libro digitale**

L’offerta didattica è completata da **contenuti digitali integrativi** fruibili sul **libro digitale** o direttamente su **smartphone e tablet** inquadrando la pagina del volume cartaceo tramite l’applicazione ELI LINK:

• **videolezioni** per veicolare l’esperienza dei Maestri di ALMA in parole e immagini;

• **approfondimenti** ed **esercizi** interattivi;

• rubriche **Il mio ricettario** e **Le ricette dei Maestri**, che propongono nuove ricette elaborate dagli studenti e dai Maestri di ALMA;

• **laboratorio delle competenze**, che prevede attività singole e/o di gruppo e schede per il **CLIL**;

**• versione accessibile ad alta leggibilità** con scelta del carattere e dello sfondo nel libro digitale.

**Strumenti per la didattica inclusiva**

Il volume *Strumenti per la didattica* *inclusiva* propone i **contenuti del corso base in forma semplificata**, con font ad alta leggibilità, mappe concettuali, schemi, grafici, tabelle, strumenti utili alla memorizzazione, per rispondere ai bisogni didattici e di inclusione degli **studenti con BES e DSA**.

**Risorse per il Docente**

• Proposta di **Programmazione per Unità di Apprendimento**

• Verifiche per unità e verifiche sommative suddivise in Fila A e Fila B per la somministrazione simultanea in classe

• **Verifiche per studenti con BES e DSA**, con numero di quesiti ridotto e font ad alta leggibilità

• Soluzioni di tutte le attività previste nell’opera

**• Attività per la compresenza e per le competenze**

**Chef e Pastry Chef • Triennio 9788894988314 € 28,90**