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

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

Relazione per l’adozione del testo

***Chef e Pastry Chef - Biennio***

**Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Cucina – tutti gli indirizzi**

**Autore: ALMA**

**PLAN Edizioni, 2019**

*Chef e Pastry Chef* è aggiornato alle più recenti disposizioni di legge (**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 biennio comune della disciplina **Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Cucina**. Il **linguaggio** èchiaro e accessibile ma rigoroso dal punto di vista tecnico. Le Parole chiave approfondiscono i termini tecnici più rilevanti, mentre i Glossari spiegano le espressioni di difficile comprensione.Il ricorso a schematizzazioni, **tabelle**, **schemi** e **immagini** leggibili favorisce la memorizzazione e l’apprendimento.

**Struttura dell’opera**

L’opera è strutturata in **macroaree**, ciascuna delle quali si compone di:

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

• **Laboratorio** chepropone contenuti tecnico-pratici del lavoro di cucina e pasticceria;

• **Lezione speciale** su specifici argomenti tecnici o professionalizzanti collegati al contenuto dell’unità;

• apparati didattici con **sintesi, mappe concettuali, verifiche**, **laboratorio delle competenze.**

**Contenuti**

La **professione di cuoco** (caratteristiche, conoscenze, abilità e mansioni); la **brigata di cucina**; il menu e le carte; la **qualità** e la **sicurezza alimentare** (con particolare riguardo all’**HACCP**,alle **norme di igiene**, alla prevenzione della **contaminazione alimentare** e alle **tecniche di conservazione**); la **sicurezza sul lavoro**; tecniche e preparazioni di **bas**e; tecniche di **taglio**; sicurezza nell’uso dei **coltelli**; tecniche di **cottura**; caratteristiche dei diversi **alimenti**.

**ELI LINK**

L’offerta didattica prevede una serie di contenuti digitali fruibili sul libro digitale o direttamente su smartphone e tablet tramite l’applicazione ELI LINK:

• **approfondimenti**;

• **esercizi interattivi**;

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

• rubriche **Il mio Ricettario** e **Le ricette dei Maestri**;

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

• **laboratorio delle competenze** con attività singole e/o di gruppo e schede per il **CLIL**.

**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**.

**Le *Risorse per il Docente***

Le *Risorse per il Docente* offrono:

• una proposta di **Programmazione** con **Unità di Apprendimento**, che sviluppa l’articolazione dell’insegnamento di riferimento in conoscenze e abilità;

• una **griglia di certificazione delle competenze** **acquisite** **per l’asse scientifico-tecnologico**;

• una serie di **verifiche per unità** e **verifiche sommative**;

**•** attività per la **compresenza** e per le **competenze**;

• soluzioni a tutte le attività previste nell’opera.

**Chef e pastry chef A1 9788894988352 € 12.90**

**Chef e pastry chef A2 9788894988369 € 13.90**