

Scuola
Anno scolastico Sezioni

Relazione per l'adozione del testo

Laboratorio di Pasticceria • Triennio

Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Pasticceria

Autore: ALMA

PLAN Edizioni, 2021

Laboratorio di Pasticceria è il corso destinato al **triennio** della disciplina **Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Pasticceria**. 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**.

Particolare attenzione è dedicata a **panificazione**, **gelateria**, **tradizione dolciaria italiana** e **Agenda 2030**.

Struttura dell'opera

L'opera è organizzata in **macroaree**, ciascuna delle quali è caratterizzata da:

- **Unità di Apprendimento**: alla base dell'**approccio interdisciplinare** sostenuto dalla Riforma, si tratta di complessi di attività 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 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**.

In coda al volume un **ricco ricettario** dedicato alle preparazioni di base.

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"** per muovere i primi passi in ambito professionale.

Contenuti

Macroarea 1: Professione pasticciere; **Macroarea 2**: Le materie prime; **Macroarea 3**: Le preparazioni di base; **Macroarea 4**: Qualità, sicurezza e salute in pasticceria; **Macroarea 5**: Organizzazione e gestione; **Dossier 1**: L'ingresso nel mondo del lavoro; **Dossier 2**: La gelateria; **Dossier 3**: La panificazione; **Dossier 4**: La tradizione italiana; **Il mio ricettario**

Didattica digitale integrata

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;
- **sintetizzatore vocale**.

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