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

Relazione per l'adozione del testo

Percorsi di Sala-Bar e Vendita – Biennio

Corso di Laboratorio di servizi enogastronomici (Settore Sala e Vendita)
Gruppo Editoriale ELI

Si propone l'adozione di questo testo per i seguenti motivi:

- *Percorsi di Sala-Bar e Vendita*, destinato al **biennio** comune della disciplina *Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Sala e vendita*, è aggiornato alle **più recenti disposizioni di legge** (D. Lgs. n. 61/2017 e D.M. n. 769/2018) e strutturato in **UDA guidate**, che, con **approccio dinamico e multidisciplinare**, si propongono come percorsi aggiornati e completi in ogni parte, che predispongono il lavoro da svolgere in classe presentando le competenze da raggiungere, i collegamenti alle altre discipline, i materiali digitali, la riflessione sulla comprensione del testo e il compito di realtà finale. Il corso affronta i temi previsti dalle *Linee guida* ministeriali per il profilo educativo, culturale e professionale del settore *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.*

- L'esposizione della teoria è articolata in **paragrafi brevi** corredati da **contenuti professionalizzanti e attuali** che affrontano tematiche inerenti l'**Educazione civica**, l'**Agenda 2030**, le **nuove frontiere della ristorazione**, le **competenze professionali** (soft skills), il **Made in Italy** e i **consigli pratici**. Il ricorso a schematizzazioni**,** tabelle e immagini esplicative favorisce la memorizzazione e l'apprendimento.

- L'opera è strutturata in **5 UDA**, ciascuna delle quali si compone di:
• **aspetti teorici** dell'argomento che introducono alla pratica di laboratorio;
• **Laboratorio** che propone contenuti tecnico-pratici del lavoro di sala-bar;
• apparati didattici con **sintesi, mappe concettuali, verifica delle conoscenze e delle competenze**.
La sezione finale è dedicata alle **schede tecniche** indispensabili per le esercitazioni di laboratorio e alle pagine dedicate al **CLIL**.

- I **contenuti del corso** comprendono: la professione di operatore di sala, sommelier, bartender (competenze, conoscenze, abilità e mansioni); la brigata di sala-bar; la qualità e la sicurezza alimentare; il sistema HACCP; la sicurezza sul lavoro; le tecniche e le abilità di base; gli stili di servizio; il servizio di sala; la mise en place; il servizio bar; il menu e le carte.

- 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 a cura dei Maestri di ALMA e dell'Università degli Studi di Camerino.

- Il volume ***Percorsi di Sala-Bar e Vendita Insieme*** 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**.

Volume + Libro digitale Docente + Risorse per il Docente + Percorsi di Sala-Bar e Vendita insieme

Percorsi di Sala-Bar e Vendita + Libro digitale	**9788894988802**	**€ 25,40**
Percorsi di Sala-Bar e Vendita insieme	**9788894988826**	**€ 14,90**