

Scuola.....
Anno scolastico Sezioni

Relazione per l'adozione del testo

Percorsi di Sala-Bar e Vendita – Triennio

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 **triennio** della disciplina *Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita*, è strutturato in **UDA guidate** che, con **approccio dinamico e interdisciplinare**, predispongono il lavoro da svolgere in classe presentando le competenze da raggiungere, i materiali per la compresenza, i collegamenti alle altre discipline, i materiali digitali 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 corredati da **contenuti professionalizzanti e attuali** che affrontano tematiche inerenti la **compresenza**, l'**Educazione civica**, l'**Agenda 2030**, le **nuove frontiere della ristorazione**, le **competenze professionali** (soft skills) e i **consigli pratici**. Il ricorso a schematizzazioni, tabelle e immagini esplicative favorisce la memorizzazione e l'apprendimento.

- L'opera è strutturata in **7 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;
- **Lezione speciale** relativa a tematiche di particolare interesse;
- apparati didattici con **sintesi, mappe concettuali, verifica delle conoscenze e delle competenze**.

- I **contenuti del corso** comprendono: il mondo della ristorazione, il menu e le carte, la sicurezza nella ristorazione, l'organizzazione e la gestione, la cultura enogastronomica in Italia, il servizio di sala, il catering e il banqueting, la piccola colazione, enologia e sommellerie, il servizio bar. Completano la trattazione delle sezioni speciali inerenti le bevande analcoliche, la cucina per sala e l'intelligenza artificiale.

- 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 e videosintesi.

- Il **Quaderno operativo** offre materiali riguardanti l'**orientamento**, test d'ingresso, **schede di ripasso** per le nozioni apprese nel biennio, esercitazioni, **ricettario**, analisi sensoriale, **percorsi di degustazione, CLIL**.

- 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 + Quaderno operativo + Percorsi di Sala-Bar e Vendita insieme

Percorsi di Sala-Bar e Vendita + Quaderno operativo + libro digitale	9788894988925	€ 32,90
Versione digitale	9788894988949	€ 24,00
Percorsi di Sala-Bar e Vendita insieme	9788894988932	€ 16,00