

Scuola.....
Anno scolastico Sezioni

Percorsi di Cucina e Pasticceria – Biennio

Corso di Laboratorio di servizi enogastronomici (Settore Cucina) – Gruppo Editoriale ELi

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

- *Percorsi di Cucina e Pasticceria*, destinato al **biennio** comune della disciplina *Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Cucina*, 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 del food**, 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 **6 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 cucina e pasticceria;
- apparati didattici con **sintesi, mappe concettuali, verifica delle conoscenze e delle competenze**.

- I **contenuti del corso** comprendono: la professione di cuoco (competenze, conoscenze, abilità e mansioni); la brigata di cucina; la qualità e la sicurezza alimentare; il sistema HACCP; la sicurezza sul lavoro; le tecniche e le preparazioni di base; le tecniche di taglio e di cottura; le caratteristiche e gli impieghi delle materie prime; 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 **Ricettario didattico** allegato al corso presenta le ricette elaborate dai Maestri di ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana – per il biennio degli Istituti professionali, corredate da note didattiche, attrezzature e tecniche impiegate, suggerimenti pratici e varianti. La sezione finale è dedicata alle schede tecniche indispensabili per le esercitazioni di laboratorio e alle pagine dedicate al CLIL.

- Il volume *Percorsi di Cucina e Pasticceria 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 + Ricettario didattico + Libro digitale Docente + Risorse per il Docente + Percorsi di Cucina e Pasticceria insieme

Percorsi di Cucina e Pasticceria + Ricettario didattico + Libro digitale	9788894988789	€ 26,40
Percorsi di Cucina e Pasticceria insieme	9788894988833	€ 14,90
Percorsi di Sala-Bar e Vendita digitale	9788894988819	€ 20,40