

Scuola.....
 Anno scolastico Sezioni

Relazione per l'adozione del testo

Maître, Sommelier, Bartender – 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:

- *Maître, Sommelier, Bartender*, 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 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 **linguaggio** è chiaro 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** favorisce la memorizzazione e l'apprendimento.

- L'opera è strutturata in **macroaree**, 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;
- **Lezione speciale** su specifici argomenti tecnici o professionalizzanti collegati al contenuto dell'unità;
- **apparati didattici con sintesi, mappe concettuali, verifiche, laboratorio delle competenze.**

- I **contenuti del corso** comprendono: la professione di maître, sommelier e bartender; l'organizzazione della brigata di sala e di bar; qualità, sicurezza alimentare (con particolare riguardo all'HACCP, alle norme di igiene, alla prevenzione della contaminazione alimentare e alle tecniche di conservazione) e sicurezza sul lavoro; attrezzature e utensili del maître e del sommelier; le fasi del servizio; attrezzature, utensili e aspetti tecnici della professione di barman; tecniche di preparazione e di servizio delle bevande.

- 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.

- 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**.

- Il ***Quaderno delle competenze*** affronta con taglio operativo le tematiche relative all'**Educazione Civica**, all'**Agenda 2030**, alle nuove tendenze professionali, alle tecniche innovative e agli aspetti comunicativi della professione. I contenuti, organizzati su doppia pagina, sono a dimensione di lezione e permettono allo studente di verificare le conoscenze acquisite e di allenare le competenze disciplinari e di cittadinanza.

Volume + Risorse per il Docente + chiavetta USB + Strumenti per la didattica inclusiva + Quaderno delle competenze

Maître, Sommelier, Bartender Biennio + Quaderno delle competenze
Strumenti per una didattica inclusiva

9788894988284 € 23,40
9788894988307 €14,90