

Scuola.....
Anno scolastico Sezioni
Relazione per l'adozione del testo

Percorsi di Cucina e Pasticceria – Triennio

Corso di Laboratorio di servizi enogastronomici (Settore Cucina)

Autore: ALMA

Gruppo Editoriale ELi, 2024

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

- *Percorsi di Cucina e Pasticceria*, destinato al **triennio** della disciplina *Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Cucina*, è aggiornato alle **più recenti disposizioni di legge** 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. In ogni unità di apprendimento è presente un'ampia sezione sull'**Esame di Stato**.

- 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 cucina e pasticceria;
- apparati didattici con **sintesi, mappe concettuali, verifica delle conoscenze e delle competenze**;
- Doppia pagina di attività di preparazione per l'**Esame di Stato**, sia orale che scritto.

- 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.

- I contenuti sono corredati da raccordi interdisciplinari per favorire le **compresenze**. Sono presenti collegamenti interdisciplinari con **Sala e Vendita** sia in box presenti in ogni uda sia in una sezione specifica in fondo al volume.

- Il **Ricettario didattico** allegato al corso presenta le ricette elaborate dai Maestri di ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana – per il triennio 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**.

Risorse per il Docente

Percorsi di Cucina e Pasticceria + Ricettario didattico
Percorsi di Cucina e Pasticceria insieme

9788894988840 € 31,90
9788894988857 € 9,90