R. Abbondio – M. Felline - I. Pollini

**Il Nuovo CUCINABILE**

con **RicettarIO** con **schede degli ortaggi**, **ricette** ed **eco-ricette**

***Laboratorio di servizi enogastronomici per il primo biennio***

con **Videolezioni** e **Software professionale**

*con Guida per il docente e con CD per la LIM ad avvenuta adozione*

|  |  |
| --- | --- |
| pagg. 360 + 96 € 21,50 | ISBN 978-88-8488-298-1 |

**SAN MARCO**

Si propone l’adozione di questo nuovo testo - dotato di Ricettario allegato e di un Software Professionale - appartenente alla collana enogastronomica dell'editrice San Marco, perché risponde alle due esigenze fondamentali dei futuri professionisti: acquisire i saperi culturali e la capacità tecnica, che si possono definire le **basi** della loro **area professionalizzante**. Il testo è **diviso in due parti** "L'arte del sapere" e "L'arte del saper fare", entrambe articolate in **3 macroaree.** Per la parte teorica: Chef di professione, Area di produzione, Prodotti di qualità; per la parte pratica: Lavorazioni di base, Principali tecniche di cottura, Tecniche delle produzioni di base. Le 15 Unità di Apprendimento della prima parte e le 9 della seconda parte si interfacciano tra loro attraverso specifici rimandi (loghi) in modo da introdurre il **futuro professionista** in quello che sarà il suo **ambito di lavoro**, e presentargli quali saranno, orientativamente, le **competenze plurime richieste** a colui che andrà a operare nei vari **settori della ristorazione**.

Il libro presenta le parti teoriche in **blocchi di testo ben ripartiti** che facilitano la lettura e rendono più semplice e immediata la comprensione.

Il volume si caratterizza per il curato **apparato iconografico**, qualitativamente appropriato, che aiuta nella memorizzazione dei **termini tecnici** proposti anche **in 4 lingue:** inglese, francese, spagnolo e tedesco.

Il testo è corredato da **molteplici tabelle** che offrono un'ulteriore esemplificazione testuale, da **glossari** che spiegano i termini più difficili e da **box di approfondimento** denominati "I saperi lievitano" che rispondono alle curiosità di chi vuole conoscere "Qualcosa in più".

Tra gli **esercizi** di varia tipologia, proposti a fine Unità per consolidare le conoscenze acquisite, vi sono quelli **accompagnati da immagini** e quelli che richiedono il completamento di una **mappa concettuale**.

Il testo, puntando molto sull'acquisizione attraverso la **visualizzazione** e l'**interazione**, mostra tutta la strumentazione e le tecniche attraverso **sequenze fotografiche**, presenti sul libro in giusta misura e in numero maggiore in estensione web.

Anche le **videolezioni**, opportunamente segnalate nel testo, contribuiscono a raggiungere le corrette abilità operative richieste. Tutto il materiale didattico diversificato e reso visibile può essere facilmente spendibile anche per gli allievi con **BES** e **DSA**.

Il testo è corredato da un **Ricettario cartaceo**, personalizzabile e **unico nel suo genere**, nel quale sono presenti **32** **schede prodotto** che descrivono dettagliatamente gli alimenti che i ragazzi devono conoscere al termine del **primo biennio**. Di ogni prodotto viene presentata una **ricetta** in cui esso appare come ingrediente principale e un'"**eco-ricetta**" che si realizza attraverso il recupero degli "scarti"; in questo modo si insegna ai futuri cuochi a ottimizzare tutte le parti commestibili di un alimento sensibilizzandoli sul tema dell'**eco-sostenibilità**. Al suo interno, è presente anche l'**indice analitico** del libro di testo.

Oggi che l'informatica è entrata in cucina, per i possessori del libro è possibile predisporre anche il proprio **Ricettario in formato digitale** usufruendo del **software professionale** "CALCMENU", disponibile in 4 lingue, per la gestione interattiva su **tablet** (iPad e Android) e **smartphone** (iPhone, Android, Windows phone) di circa **200 ricette**, tra le quali anche quelle **regionali**.

Ad uso del docente, oltre alla **guida,** ricca di materiale didattico e **prove di verifica**, anche **per competenze**, viene fornito, su richiesta, un **CD** contenente il libro completo, in formato **multimediale ed interattivo**.

La Casa Editrice è disponibile, su richiesta, ad organizzare **incontri di formazione** per i **docenti** del settore enogastronomico.