**RELAZIONE PER L’ADOZIONE DEL TESTO**

A. Solillo – S. Palermo

**IL NUOVO CUCINABILE Corso Avanzato**

**in 2 Tomi A + B. Con Software e Video**

**Laboratorio di Servizi Enogastronomici per il settore Cucina per il 3°- 4° - 5° anno**

Per il nuovo ordinamento, con Ricettario personalizzabile e con Interactive E-Book con Guida per il docente con DVD allegato

pagg. 492 € 29,00 ISBN 978-88-8488-338-4

**SAN MARCO**

Si propone l'adozione de *Il Nuovo Cucinabile Corso Avanzato* della Casa editrice San Marco, perché, presentandosi sul mercato ripartito in due tomi - **A**: **sapere** + **B**: **saper fare -** suggerisce, attraverso le molteplici UdA, il percorso di formazione culturale e tecnica proprio delle **annualità successive al biennio**.

Nel profilo del futuro professionista è sempre più richiesto che la **capacità pratica** si sposi con la **cultura**. Compito di noi docenti è, pertanto, quello di fornire le basi di queste due abilità. Colui che si accinge a entrare nel mondo del lavoro deve possedere quelle competenze adeguate che gli permettano di integrarsi e di interagire in qualsiasi dinamica vada a operare unitamente alla forma mentis di poter sempre migliorare attraverso una pratica costante e uno studio attento.

Questi sono gli **obiettivi formativi** che si prefigge quest'opera. Nel tomo B lo studente trova esposte le tecniche, supportate da molteplici **sequenze fotografiche**, **videofilmati** (accessibili tramite **QRcode**) e **tabelle**, che fanno di questo volume un manuale pratico per formarsi a 360°, mentre nel tomo A i blocchi di testo ben ripartiti e le **audiosintesi** lo accompagnano gradualmente, anche in **autonomia**, verso la conoscenza del **Food & Beverage 4.0** e delle sue articolazioni.

Sempre nel tomo A, il futuro cuoco prende coscienza del valore culturale del cibo e dello stretto rapporto che intercorre tra **società,** **territorialità, globalità e gastronomia**, aspetti e conoscenze senza i quali non è possibile progredire e affermarsi nella professione.

Tutte queste argomentazioni vengono poi affrontate in modo pratico nel tomo B attraverso le ricette dedicate al "Made in Italy" e alla "La gastronomia europea ed extraeuropea". Altre schede tecniche dei piatti, oltre a quelle proposte nei testi anche in versione **street food** e **gluten free**, sono consultabili attraverso il **ricettario regionale digitale** e il **software di settore**. Questo database è uno strumento importante perché permette di: ricalcolare le grammature degli ingredienti di ogni ricetta in funzione delle porzioni che si vogliono ottenere, di creare la lista della spesa sulla base degli ingredienti delle ricette desiderate e di stampare le ricette secondo diversi formati.

Il testo è dotato di diversi spunti con continui agganci con le altre discipline dell’area d’indirizzo e, in particolare, con le microlingue (**inglese, francese, spagnolo, tedesco**), scienza e cultura dell’alimentazione, con il laboratorio di servizi enogastronomici per l’articolazione di sala e vendita, con la materia di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

I due tomi rendono il libro piacevole, agile, funzionale, efficace e coinvolgente adatto per mettere in atto la metodologia didattica della **classe capovolta, che lascia più tempo alle attività laboratoriali.** Noi insegnanti, attraverso i molteplici **esercizi** offerti, abbiamo la possibilità di verificare le conoscenze teoriche fondamentali apprese dai nostri studenti, in modo indipendente.

I supporti offerti ci permettono di svolgere una didattica inclusiva. Nel testo si trovano proposte operative per l'alternanza scuola lavoro ed esercitazioni che permettono di valutare le competenze.

La **Guida** per il docente contiene prove di verifica e declina la programmazione didattica in base agli argomenti proposti nel testo, offre ulteriore materiale didattico e le soluzioni agli esercizi presenti nel testo e a quelli proposti nella guida. Ad essa viene allegato un **DVD Rom** contenente il testo in versione interattiva.