R. Abbondio – M. Felline - I. Pollini

**CUCINABILE INNOVATIVE**

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

con **Ricettario eco-friendly**, **Software professionale** e **Videolezioni**

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

|  |  |
| --- | --- |
| pagg. 456 + 96 € 23,90 | ISBN 978-88-8488-380-3 |

**NOVITÀ SAN MARCO**

Si propone per il primo biennio della materia “Laboratorio di servizi enogastronomici” l’adozione di questo nuovo testo in due tomi (**A:** Sapere + **B:** Saper fare), dotato di **Ricettario eco-friendly** per la nuova cucina del riciclo, allegato, di un **Software Professionale** online e numerose **Videolezioni** **tecniche.** Il testo appartiene alla collana enogastronomica dell'editrice San Marco e 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 articolato in due tomi indivisibili, ricchi di materiali e attività pensati per sviluppare una metodologia **didattica di tipo induttivo**.

I due tomi sono suddivisi in **UDA**, introdotte da un **compito di realtà**, dall’esplicitazione delle competenze che si apprenderanno e da una scheda per lo studente che guida nella soluzione del compito di realtà.

Il tomo A “Sapere” si concentra sugli **aspetti più teorici**: affronta la figura del cuoco, descrive l’ambiente di lavoro e gli strumenti utilizzati in cucina, passa in rassegna le norme di igiene e sicurezza, analizza le materie prime (ortaggi, frutta, cereali e derivati, uova, latte, carne, prodotti ittici), le diverse tecniche di cottura e pone l’attenzione su come comporre e presentare il menu.

Il tomo B “Saper fare” si concentra, invece, sugli **aspetti pratici**: le linee di preparazione di ortaggi, carne e prodotti ittici e le tecniche di preparazione di pasta, riso, impasti base, paste lievitate, uova, fondi, salse e creme per cucina e pasticceria.

Nel suo complesso il testo presenta blocchi di testo ben ripartiti, tabelle e schede per la **didattica inclusiva** che facilitano l’apprendimento.

Molto importanti a questo fine sono anche le **sintesi** (proposte anche in **versione audio**), le numerose **sequenze fotografiche**, che permettono di visualizzare le corrette tecniche di lavoro, e le altrettanto numerose **videolezioni**. Audiosintesi e videolezioni sono facilmente raggiungibili tramite QRcode.

Molto utili per il futuro cuoco si rivelano anche i **termini tecnici** proposti in **4 lingue**: inglese, francese, spagnolo e tedesco.

Al termine delle UDA sono inoltre presenti **esercizi** per verificare le conoscenze e le competenze acquisite (Verifica delle competenze, Passaporto delle competenze).

L’opera è completata da un **Ricettario eco-friendly**, che propone schede di ortaggi e frutta, ricette per ogni prodotto accompagnate da corrispettive ricette della cucina del riciclo, ricette regionali e tabelle di ortaggi certificati, e da un aggiornato **Software professionale**, che mette a disposizione oltre 200 ricette, consentendo di ricalcolare le grammature in base ai commensali, calcolare i valori nutrizionali e stilare liste della spesa.

Ad uso del docente, è proposta una **Guida completa** di soluzioni degli esercizi e dei compiti di realtà e numerose prove di verifica (anche semplificate ma equipollenti) e un DVD per la LIM, contenente il libro completo, in formato **multimediale ed interattivo**.