**RELAZIONE PER L’ADOZIONE DEL TESTO**

A. Solillo – S. Palermo

**CUCINABILE INNOVATIVE Corso Avanzato**

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

con **software professionale e video**

con Guida per il docente

pagg. 252 (tomo A) + 276 (tomo B) € 29,00 ISBN 978-88-8488-444-2

|  |
| --- |
| **EDITRICE SAN MARCO** |

Si propone l'adozione di ***Cucinabile Innovative Corso Avanzato*** della Casa editrice San Marco con **software professionale** perché contribuisce, attraverso le molteplici **UdA**, a consolidare le **competenze** del biennio e ad acquisirne di nuove, proprie delle annualità successive.

I contenuti presentati nei due tomi (**A-sapere** e **B-saper fare**) aiutano anche a rafforzare le tematiche di **Scienza e cultura dell’alimentazione** per superare agilmente la **prova d’esame**.

Nel profilo del futuro professionista è sempre più importante che la **capacità pratica** si sposi con la **cultura**; compito dei docenti è, pertanto, quello di fornire le basi di queste due abilità.

Nel **tomo B**, lo studente trova esposte tutte le tecniche, supportate da molteplici **sequenze fotografiche**, **video** (accessibili tramite **QRcode**), **infografiche** e **tabelle**, tutti elementi 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 mondo del **Food & Beverage 4.0** e dei suoi driver, anche in tempo di pandemia.

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**, in ottica anche degli obiettivi dell’**Agenda 2030**.

Queste argomentazioni trovano, poi, riscontro in modo pratico nel **tomo B** attraverso le ricette dedicate al "Made in Italy" e alla "La gastronomia europea ed extraeuropea". Tutte le schede di produzione, anche in versione **street food e gluten free**, propongono piatti attenti ai **valori nutrizionali**, alla qualità, alla **stagionalità** dei prodotti, educando il “professionista in erba” alla **sostenibilità, alla tutela dell’ambiente e alla sicurezza alimentare**.

Anche il **software professionale** allegato ai due tomi è uno strumento importante perché mette a disposizione ulteriori ricette di cui permette di: ricalcolare le grammature degli ingredienti in funzione delle porzioni che si vogliono ottenere, di creare la lista della spesa sulla base degli ingredienti, di calcolare i valori nutrizionali e di stampare le preparazioni in diversi formati.

Fondamentale è anche la funzione dei **compiti di realtà** che, sfidando alla risoluzione di problem solving legati alla professione, favoriscono continui agganci con le altre discipline dell’area d’indirizzo e, in particolare, con scienza e cultura dell’alimentazione, con italiano, informatica e con le microlingua (inglese, francese, spagnolo e tedesco), diventando, quindi, importanti spunti per costruire **UDA multidisciplinari**, come previsto dalla riforma.

I due tomi sanno rendere il libro piacevole, agile, funzionale, efficace e coinvolgente, sono adatti per mettere in atto la metodologia didattica della **classe capovolta** così da lasciare più tempo alle **attività laboratoriali**. Le **nuove strategie di apprendimento** presenti, le **mappe** anche **interattive**, i **percorsi facilitati** da leggere e ascoltare permettono di svolgere una **didattica per tutti**.

I molteplici e diversificati **esercizi** offrono la possibilità di verificare le conoscenze proprie della materia e le competenze professionali, quelli in formato di **autoverifica** e il **passaporto delle competenze** favoriscono una consapevolezza personale degli obiettivi raggiunti.

La **Guida** per il docente contiene prove di verifica, anche BES, e declina la programmazione didattica in base agli argomenti proposti nel testo. Gli stessi argomenti vengono anche analizzati in riferimento ai temi d’esame. La guida contiene tutte le soluzioni agli esercizi presenti nel testo e dei compiti di realtà.