

Relazione per l'adozione del testo**CATERING@SCHOOL****Corso di enogastronomia e servizi sala multimediale
per la scuola secondaria di secondo grado****di D. Cristofoli, L. Garbero, E. Jordan**

David Bell Publishing – Edizioni Il Capitello, Torino 2014

ISBN 9788842673491

Questo testo, destinato agli allievi dell'ultimo anno degli Istituti Professionali Alberghieri provenienti dalle classi quarte con indirizzo 'Enogastronomia' e 'Servizi di sala e vendita',

è in accordo con quanto indicato dai Programmi Ministeriali del nuovo ordinamento secondo i quali l'insegnamento della lingua inglese concorre, unitamente alle altre discipline, a far conseguire agli allievi, al termine del percorso quinquennale di studi, una serie di obiettivi culturali e professionali:

- utilizzazione della lingua straniera settoriale per poter interagire in ambiti diversi e contesti di studio e di lavoro;
- possibilità di stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, in una prospettiva culturale come quella attuale, ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- capacità di utilizzare la rete e gli strumenti informatici per le attività scolastiche, di ricerca e di approfondimento disciplinare;
- consapevolezza delle differenze culturali e sociali dei destinatari del servizio ristorativo per poter fornire un servizio il più possibile personalizzato e adeguato alle esigenze di una clientela variegata;
- capacità di esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

Inoltre, la riforma degli istituti professionali dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera prevede che l'insegnamento della lingua straniera volga ad integrarsi con le competenze professionali orientate al cliente utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi nonché a valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Il volume è strutturato in quattro moduli, uno per stagione. Essi seguono la scansione dell'anno scolastico, partendo dalla stagione autunnale per terminare con quella estiva. Ogni modulo si apre quindi con una stagione diversa, trattando in apertura i relativi cibi, il modo di prepararli e le ricette ad essi collegati. Questa impostazione segue la tendenza ormai diffusa nella ristorazione attuale di favorire l'offerta di prodotti stagionali offrendo menù adeguati e permette di organizzare in modo molto semplice il programma dedicando due moduli ad ogni quadrimestre che seguono il fluire delle stagioni (primo quadrimestre: modulo 1 autunno e modulo 2 inverno, secondo quadrimestre: modulo 3 primavera e modulo 4 estate).

Il primo modulo tratta gli aspetti legati alla salute e ad una sana alimentazione attraverso un excursus sui pasti e su diversi stili alimentari.

Nel secondo modulo si osservano le nuove tecnologie in cucina e le attuali tendenze nel mondo della ristorazione come lo Slow Food e gli alimenti biologici.

Nel terzo modulo viene proposta una carrellata sulle tradizioni alimentari dei principali paesi europei ed extra-europei, con le relative specialità gastronomiche e vinicole.

Il quarto modulo tratta delle bevande alcoliche, compresi i vini e i principali vitigni, i liquori, i distillati e la birra.

Alla fine di ciascun modulo compare la rubrica 'Cooking the books', che propone agli allievi un 'assaggio' di brani letterari inerenti il cibo e offre uno spunto ed uno stimolo alla lettura.

Le parti teoriche del testo vengono proposte in modo chiaro, semplice e sintetico, toccando gli aspetti più attuali e di maggior rilievo della realtà della ristorazione, e sono affiancate da una ricca e varia serie di attività.

L'elemento del tutto nuovo e che rende il testo attuale e al passo con le nuove tecnologie è rappresentato dai rimandi a siti web su cui lo studente può reperire ulteriore materiale autentico utile per consolidare le competenze acquisite.

Tutto il materiale utilizzato per la realizzazione del testo è rigorosamente autentico e attuale.

Il volume è corredato da una guida per l'insegnante contenente le soluzioni degli esercizi, gli script delle attività di ascolto e proposte di verifica sul programma svolto.

Questo testo è in linea con le **nuove direttive ministeriali** in materia adozionale, presentando le tipologie previste:

B) versione cartacea e digitale + contenuti digitali integrativi (**modalità mista**)

C) versione digitale + contenuti digitali integrativi (**modalità digitale**)

firma docente

data.....

.....

Catering + CD audio

ISBN: 9788842673491 **Pagine:** 208 **Codice:** 7349 **Prezzo:** € 16,55

Guida per l'insegnante

Codice: 7448

Versioni DIGITALI MULTIMEDIALI

Libro DIGITALE

ISBN: 9788842674030 **Codice:** 7403 **Prezzo:** € 9,75