



Romina Baratta, Marcello Comba, Danilo Guerra,
Fausto Meli, Murilio Tallone

Il nuovo Sarò Chef

I biennio

GIUNTI T.V.P.
editori



Destinazione

Ordine e indirizzo di scuola	Materia
SSSG - Istituti professionali per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – I biennio	Enogastronomia

La proposta culturale e didattica

Il progetto culturale

Il nuovo Sarò Chef nasce dalla collaborazione di **insegnanti dalla grande esperienza**, ancora attivamente coinvolti nell'attualità didattica, e di **Slow Food**, che da oltre 25 anni promuove l'informazione e l'educazione del consumatore oltre a un'agricoltura pulita e a una nuova idea di gastronomia.

A questo si deve il carattere al tempo stesso tradizionale e innovativo di questo volume, che affronta gli elementi "base" dell'insegnamento con un taglio accattivante, teso a coinvolgere gli studenti che si confrontano per la prima volta con il mondo della cucina. Il **metodo di studio** accompagna e guida in modo esplicito l'organizzazione e l'esposizione dei contenuti: esso costituisce la prima chiave per favorire l'**inclusione**, insieme ai molti altri accorgimenti e strumenti che garantiscono la massima accessibilità. Al volume si accompagna un ricettario di 96 pp., realizzato con gli esperti di Piattoforte, prestigiosa testata giornalistica online.

Gli obiettivi didattici e gli strumenti per raggiungerli

- * Lo **sviluppo delle competenze** disciplinari è sostenuto dalla struttura data al percorso di apprendimento, impostato secondo le fasi di un metodo di studio che procede dalla **mappa** iniziale, che presenta e organizza i contenuti dell'unità in modo da facilitare un'acquisizione ragionata delle conoscenze, alla presenza di **immagini** che corredano e completano il testo, fino alla sistematizzazione e al ripasso dei contenuti, con la **sintesi**, la didattica e il **compito di realtà** di fine unità.
- * Per avvicinare gli studenti alla filosofia del "buono, giusto e pulito", Slow Food interviene con tre tipologie di rubriche: **Slow Food presenta...** permette di avvicinare grandi chef di fama internazionale; nella rubrica **Buone Pratiche Slow Food** si raccontano esperienze significative e si forniscono indicazioni comportamentali in linea con i principi dell'associazione; le pagine **Slow Food insegna...** sono dedicate alle problematiche di attualità legate alla salvaguardia e alla valorizzazione del territorio, dei prodotti tipici o delle abitudini alimentari.
- * Massima inclusione e accessibilità sono garantite innanzitutto dalla scelta di presentare un testo essenziale, utilizzando un **linguaggio chiaro e semplice** (che non rinuncia a usare i termini specialistici della disciplina, ma ha cura di spiegarli) e ricorrendo a una strettissima relazione tra testo e immagine, resa ancora più evidente dalla grafica. Il metodo di studio inoltre risulta ben definito, dalla progettazione delle pagine e di ogni elemento grafico e tipografico secondo criteri scientifici; da sintesi e mappe in carattere certificato; dai contenuti digitali, dal libro liquido accessibile con audio lettura e altre funzionalità specificamente studiate per i ragazzi con BES e DSA.
- * Nella convinzione che la **metodologia CLIL** debba essere integrata alla pratica didattica quotidiana, e a essa funzionale, i termini che indicano gli strumenti utilizzati sono tradotti in inglese, francese, spagnolo e tedesco e sono riuniti in un **glossario multilingue** alla fine del volume.
- * Il ricettario permette agli studenti di mettersi alla prova in prima persona, confrontandosi con preparazioni calibrate alle loro capacità, che riprendono e approfondiscono le tecniche presentate nel volume.

Gli autori

Romina Baratta – Diplomata all'Istituto alberghiero, lavora in TV per aziende internazionali e come insegnante in un centro di formazione professionale. Coltiva una particolare passione per la cucina vegetariana e vegana.

Marcello Comba – Insegnante di Enogastronomia all'IIS Virginio-Donadio di Dronero (CN) e Chef di cucina, si occupa di progetti di promozione del territorio ed equo-solidali, è stato consulente per varie attività ristorative.

Danilo Guerra – Laureato in Scienze e tecnologie agroalimentari, è docente di cucina e pasticceria all'IIS Giolitti-Belisario di Mondovì.

Fausto Meli – Responsabile della gestione gastronomica di grandi eventi, insegnante e consulente gastronomico. Ha lavorato a Expo 2015 per il padiglione USA come Executive Chef.

Maurilio Tallone – Diplomato all'Istituto alberghiero, insegna Laboratorio di Enogastronomia settore cucina presso l'IIS Virginio-Donadio di Dronero (CN).

L'opera

La derivazione dalla precedente edizione

* *Il nuovo sarò Chef* è una derivazione da *Sarò Chef*.

Dove il materiale è cambiato

* Il **progetto grafico**, con pagine più chiare e studiabili e maggior spazio per le immagini che illustrano procedimenti e fasi di preparazione.

* Una **rinnovata attenzione al metodo**: le competenze si sviluppano a partire dalle mappe in apertura di unità fino alle sintesi, scandite da domande, utili a preparare l'interrogazione e a rielaborare le conoscenze acquisite. Entrambe – mappa e pagine *Verso le competenze* – sono scritte con font ad alta leggibilità.

* Ogni unità è chiusa da un **compito di realtà**, che rappresenta il modo più significativo e concreto di mettere alla prova le competenze acquisite.

* Il **ricettario** è completamente nuovo: ogni ricetta è tipica di una regione per permettere di apprezzare la varietà gastronomica di ogni parte dell'Italia; una per categoria, inoltre, è internazionale. Per ogni piatto, inoltre, sono indicate una serie di preziose informazioni: oltre ai tempi di preparazione e cottura, agli ingredienti e alla difficoltà, sono segnalati la presenza di allergeni, gli abbinamenti consigliati ai vini, il profilo nutrizionale e se il piatto è vegetariano o vegano.

* Le pagine **Slow Food presenta...** offre agli studenti un contatto ravvicinato con alcuni dei maggiori professionisti, **italiani e stranieri**; a carattere fortemente motivazionale sono anche le tre **videointerviste** preparate dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo a tre grandi personalità del panorama enogastronomico: Stefano Bottura, Fabio Picchi e Davide Scabin.

I nuovi contenuti. Conformità al Codice di Autoregolamentazione AIE - Settore educativo

Questa opera risponde all'articolo 25 del Codice di Autoregolamentazione del settore editoriale educativo, vincolante per i soci AIE (Associazione Italiana Editori), che prevede che "La nuova edizione di un libro deve caratterizzarsi per sostanziali aggiornamenti scientifici o didattici e comunque deve differire dalla precedente per almeno il 20% dei contenuti".

Composizione dell'offerta

Per lo studente

	Articolazione di ogni volume in tomi	Contenuti digitali integrativi	Pagine	Prezzo	Prezzo
	cartaceo + digitale				solo digitale
Cartaceo + digitale ISBN 9788809835047 Solo digitale ISBN 9788809835931	Vol. IL NUOVO SARÒ CHEF + Ricettario	Libro digitale IL NUOVO SARÒ CHEF (Dbook) + Libro digitale Ricettario (Dbook) + Contenuti digitali	432 336 + 96	€ 23,40	€ 16,80

I dati sono aggiornati a gennaio 2017.

Per l'insegnante e la classe

Guida per l'insegnante	Audio/DVD	Materiali per la didattica inclusiva	Altro
Guida Docente, pp. 48 Contiene: <ul style="list-style-type: none"> • la programmazione e i piani di lavoro per le classi prima e seconda; • le verifiche per ogni unità del libro di testo; • le soluzioni. 	DVD Dbookfacile docente (cfr. sezione "Il digitale integrativo").	Le pagine <i>Verso le competenze</i> sono scritte con font ad alta leggibilità (Biancoenero) e presentano tutti gli accorgimenti grafici ed editoriali necessari per leggere bene. Libro digitale accessibile. Audiolettura del testo con ReadSpeaker, che consente ai lettori in difficoltà di ascoltare una versione audio del testo su qualsiasi dispositivo.	Risorse digitali (cfr. sezione "Il digitale integrativo").

Il digitale integrativo

Tipologia di digitale	Tipo di piattaforma utilizzata	Per quali devices	Con quali modalità di accesso per gli utenti	Contenuti integrativi
Dbookfacile per il docente OFFLINE	DVD-ROM	Computer con lettore dvd	Utilizzo del dvd da parte dei docenti	<p>La versione digitale è sfogliabile, personalizzabile con appunti e integrata con contenuti digitali che invitano lo studente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • STUDIARE con videoricette, tavole interattive, schede di approfondimento Slow Food • ESERCITARSI con esercizi interattivi • RIPASSARE con lezioni di base multimediali e mappe di sintesi <p>Strumenti per il docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prove di ingresso • Verifiche standard e facilitate anche in formato Word (personalizzabili) • Soluzioni delle verifiche
Dbook per lo studente OFFLINE (online solo per il primo download e gli aggiornamenti)	Dbook	Computer (Windows, Mac, Linux), Tablet (iPad, Android, Kindle)	Registrazione su www.giuntitvp.it e inserimento di codice di accesso del volume reperibile dentro la copertina del volume cartaceo	<p>La versione digitale è sfogliabile, personalizzabile con appunti, accessibile e facilitata per gli studenti DSA, multilingue e integrata con contenuti digitali che invitano lo studente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • STUDIARE con videoricette, tavole interattive, schede di approfondimento Slow Food • ESERCITARSI con esercizi interattivi • RIPASSARE con lezioni di base multimediali e mappe di sintesi
Dbook per il docente OFFLINE (online solo per il primo download e gli aggiornamenti)	Dbook	Computer (Windows, Mac, Linux), Tablet (iPad, Android, Kindle)	Registrazione su www.giuntitvp.it e inserimento di codice di accesso del volume reperibile nel cartoncino del DVD-ROM	<p>La versione digitale è sfogliabile, personalizzabile con appunti, accessibile e facilitata per gli studenti DSA, multilingue e integrata con contenuti digitali che invitano lo studente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • STUDIARE con videoricette, tavole interattive, schede di approfondimento Slow Food • ESERCITARSI con esercizi interattivi • RIPASSARE con lezioni di base multimediali e mappe di sintesi <p>Strumenti per il docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prove di ingresso • Verifiche standard e facilitate anche in formato Word (personalizzabili) • Soluzioni delle verifiche

< SEGUE

Tipologia di digitale	Tipo di piattaforma utilizzata	Per quali devices	Con quali modalità di accesso per gli utenti	Contenuti integrativi
Dcampus	Online	-	Registrazione su www.giuntitvp.it e inserimento di codice di accesso del volume.	L' aula virtuale sul web con: <ul style="list-style-type: none"> • il libro accessibile e multilingue • i contenuti digitali integrativi • l'archivio delle proprie risorse • gli strumenti per la classe • tante web app per la didattica.

[LEGENDA]

Dbookfacile

Il Dbookfacile è un DVD per la classe pronto all'uso con il libro digitale sfogliabile e i contenuti correlati al corso che consente di utilizzare la dotazione digitale del corso senza nessun bisogno di connessione a internet e di registrazione al sito dell'editore.

Dbook

Il Dbook è l'applicazione di lettura gratuita per computer (Windows, Mac e Linux) e tablet (iPad, Android, Kindle) che permette di usare i libri di testo Giunti T.V.P. in versione digitale. Tramite l'app Dbook è possibile consultare la versione sfogliabile in pdf del volume e accedere a tutti i contenuti

digitali correlati alle pagine del libro. Inoltre, dall'app Dbook è possibile accedere alla versione accessibile e facilitata del volume (personalizzazione della visualizzazione del testo).

L'applicazione è disponibile all'indirizzo www.giuntitvp.it/dbook.

Dcampus

Il Dcampus è l'aula virtuale sul web riservata a docenti e studenti che hanno scelto un corso Giunti T.V.P. Editori. Sul Dcampus sono disponibili: il libro accessibile e multilingue; i contenuti digitali integrativi; l'archivio delle proprie risorse; gli strumenti per la classe; tante web app per la didattica. Il Dcampus è raggiungibile all'indirizzo aula.dcampus.it.

Caratteristiche tecniche dell'edizione a stampa

Formato	Colori	Tipo carta	Grammatura minima carta	Copertina	Legatura
230x290	quattro	Certificata PEFC*	70 grammi	Plasticata lucida - 275 g colori	Brossura cucita

* Il PEFC è la certificazione che garantisce che la materia prima legnosa per carta e prodotti in legno deriva da **foreste gestite in maniera sostenibile**. Le foreste certificate sono **regolarmente controllate** da ispettori indipendenti.

Rapporto con il cliente

Condizioni contrattuali

I libri di testo in versione a stampa sono pienamente fruibili dall'acquirente, nei limiti della normativa sulla protezione del diritto d'autore.

Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633. [Le fotocopie effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da CLEARedi, Centro Licenze e Autorizzazioni per le Riproduzioni Editoriali, corso di Porta Romana n. 108, 20122 Milano, e-mail autorizzazioni@clearedi.org sito web www.clearedi.org] *alternativa* [Le fotocopie effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate solo a seguito di specifica autorizzazione rilasciata dagli aventi diritto/dall'editore.]

I libri di testo in versione digitale interattiva e per i contenuti digitali integrativi online sono usufruibili, oltre che con limiti indicati dalla normativa sul diritto d'autore, anche con quelli evidenziati nella loro rispettiva licenza d'uso, le cui condizioni sono chiaramente fornite dall'editore all'atto dell'acquisto o della registrazione da parte dell'utente.

Customer care

Il customer care è organizzato per fornire supporto a tutti coloro che hanno rapporti con la casa editrice. Per ogni categoria (docenti, scuole, studenti, genitori) la casa editrice fornisce informazioni e supporto secondo le specifiche esigenze tramite i seguenti canali: tel. 055/5062359, mail: scuola@giunti.it

Il supporto alla navigazione nel sito www.giuntitvp.it e alla fruizione dei contenuti digitali è assicurata in tempo reale con le seguenti modalità:

assistenza telefonica (199.195.525 orario continuato dal lunedì al venerdì, ore 09-18)

assistenza via mail (assistenzaadbook@giunti.it)

assistenza on line – risposta entro 48 ore (<http://www.giuntiscuola.it/dcampus/assistenza>)

Verifica della qualità

Prodotti realizzati da azienda con sistema di gestione per la qualità conforme alla norma ISO 9001 certificato dall'organismo di certificazione RINA Services S.p.A.

La sigla ISO 9001 identifica gli standard stabiliti dall'Organizzazione internazionale per la normazione (ISO) per assicurare che il processo produttivo di una azienda sia organizzato per garantire la massima qualità del prodotto e del servizio, in modo da soddisfare e migliorare le attese del cliente.

Osservanza di norme e di comportamenti

Proprietà intellettuale

La proprietà intellettuale, nei diversi ambiti di applicazione, viene tutelata con le seguenti modalità:

- * Contratto a diritto d'autore
- * Diritti assolti sulla riproduzione dei testi
- * Diritti assolti sulla riproduzione delle immagini
- * Diritti assolti sulla riproduzione di brani musicali, filmati, diritti connessi
- * Parte dei materiali di proprietà della casa editrice

Le indicazioni del curriculum

“L'opera risponde alle Indicazioni nazionali del Ministero dell'istruzione per il curriculum della scuola dell'infanzia e del primo ciclo d'istruzione (D.M. 254 del 16 novembre 2012)” ovvero “L'opera risponde alle Indicazioni nazionali del Ministero dell'istruzione per il curriculum della scuola secondaria di secondo grado”.

Norme riguardanti il libro di testo

L'opera risponde alle prescrizioni del Ministero dell'istruzione secondo quanto indicato nel D.M. n. 781 del 27 settembre 2013 riguardante le diverse tipologie di libri di testo, le risorse digitali integrative e i criteri pedagogici generali.

Disponibilità del libro per Diversamente abili

Biblioteca di Monza per ipovedenti; AID Associazione Italiana Dislessia

Codice Etico

Il Codice Etico e il Modello Organizzativo ai sensi della legge 231/2001 adottati dalla casa editrice definiscono l'insieme dei valori che la stessa riconosce e condivide, a tutti i livelli, nello svolgimento dell'attività di impresa e dettano le linee guida improntate all'onestà e alla trasparenza a cui essa si conforma nelle relazioni interne e nei rapporti con l'esterno.

La casa editrice sostiene con forza i diritti umani, opponendosi a ogni forma di sfruttamento, discriminazione e lavoro nero. La salvaguardia dell'ambiente è un principio prioritario a cui si riferiscono le scelte aziendali.

L'Organismo di Vigilanza, formato da persone indipendenti nel ruolo, è l'ente istituito per vigilare sul rispetto del Codice Etico e del Modello Organizzativo da parte di tutti i destinatari, nonché sull'efficacia delle prescrizioni ivi contenute e sulla loro effettiva applicazione all'interno della casa editrice.

Per saperne di più: <http://www.giunti.it/media/giunti-editore-codice-etico-e-modello-di-organizzazione-2012-ZFK1LQBA.pdf>

Codice di autoregolamentazione del settore editoriale educativo

Il Codice, approvato nel 2011 dall'Associazione italiana editori, impegna tutti gli operatori del settore all'osservanza di norme e di comportamenti ispirati ai criteri di trasparenza, corretta concorrenza e tutela del consumatore, particolarmente rilevanti per un bene sociale come il libro di testo.

Il Codice è consultabile sul sito dell'AIE: www.aie.it

Codice Polite Pari Opportunità Libri di Testo

Il Codice, approvato nel 1999 dall'Associazione italiana editori, impegna i produttori di strumenti didattici a evitare messaggi anche implicitamente portatori di discriminazioni di genere ed anzi a favorire una cultura delle pari opportunità nella scuola. Il Codice è consultabile sul sito dell'AIE: www.aie.it

Certificazione di bilancio – Sistemi di controllo contabile

È la revisione effettuata da società specializzate che attesta la veridicità del bilancio d'impresa secondo la corretta applicazione dei principi e delle scritture contabili, il rispetto delle norme di legge previste in materia, la fedele rappresentazione della realtà aziendale. Il bilancio consolidato del Gruppo Giunti, di cui Giunti TVP fa parte, è certificato da BAKER TILLY REVISA