

AUTORI: Romina Baratta, Marcello Comba, Danilo Guerra, Fausto Meli, Maurilio Tallone  
TITOLO: **SARÒ CHEF - Corso di enogastronomia per il secondo biennio**  
EDIZIONI: **Giunti T.V.P.**

**VERSIONI MISTE tipo B:** versione cartacea + vers. digitale per tablet e computer + contenuti digitali integrativi

<b>Corso di enogastronomia</b>	pp. 352	€ 24,50	<b>ISBN per l'adozione</b> <b>9788809992870</b>
<b>Dizionario tecnico multilingue</b>	pp. 112		

#### PROPOSTA DI ADOZIONE

Questo corso innovativo e rispondente alle normative vigenti in materia di adozione dei libri di testo per la scuola secondaria di secondo grado, ha numerosi aspetti che ne privilegiano la scelta.

- Il **carattere tradizionale e innovativo**: gli elementi “base” dell’insegnamento e gli sviluppi più significativi per la specializzazione sono affrontati con un taglio accattivante e uno sguardo alla realtà lavorativa e ai temi più coinvolgenti del mondo enogastronomico attuale.
- I **percorsi tematici** divisi in **unità didattiche** composte da **capitoli** e **paragrafi** che affrontano in modo compiuto tutti gli aspetti di ogni tema: la **titolazione** su più livelli permette una lettura veloce ed efficace, mentre le **domande primer**, a inizio di ciascun capitolo, suggeriscono l’argomento fondante affrontato dal testo che segue.
- La particolare attenzione al **linguaggio**: **adeguato ai ragazzi**, rende facile l’accesso alle informazioni e la memorizzazione.
- Il ricco corredo di **immagini spettacolari e d’impatto** alleggerisce la lettura aiutando la memorizzazione, mentre numerose **sequenze fotografiche** visualizzano le attività del laboratorio.
- I numerosi **box di servizio** a supporto della lettura:
  - **glossario**, con la definizione dei termini che potrebbero ostacolare la comprensione del testo;
  - **curiosità**, “flash” su particolari aspetti degli argomenti trattati, che ravvivano l’attenzione;
  - **ricorda**, riassunto di temi già affrontati nel primo biennio necessari come “prerequisito” nel secondo; un modo leggero per recuperare nozioni importanti;
  - **approfondimenti**, dettagli, informazioni storiche, legislative o tecniche legati all’argomento d’interesse;
  - **chiocciola**, fumetto a cura di Slow Food Editore che offre spunti di discussione, suggerimenti, indicazioni e commenti che permettono di sviluppare una coscienza vicina ai valori Slow Food;
- doppie pagine **A scuola coi Maestri**, a cura di Slow Food Editore: grandi chef e personalità dell’enogastronomia si raccontano o danno il loro parere su un particolare argomento del testo, permettendo ai ragazzi di avere un colpo d’occhio privilegiato sul mondo professionale che li aspetta;
- le schede **In cucina con Slow Food**, a cura di Slow Food Editore, affrontano il mondo dell’enogastronomia con attenzione alle problematiche, di grande attualità, care a Slow Food (territorio, abitudini alimentari, prodotti tipici e tradizionali, abitudini ecocompatibili ecc.);
- le schede **Scelti per voi da Slow Food**, a cura di Slow Food Editore, costruiscono un ricco percorso gastronomico attraverso le tradizioni culinarie delle nostre regioni. Per ciascuna, Slow Food consiglia una rosa di piatti tipici che non dovrebbero mai mancare in un menu attento alla storia del territorio, e di ciascun menu propone una ricetta;
- facili **ricette**, pensate come suggerimento e stimolo per la fantasia creativa di chi lavora in cucina;
- facili **esercitazioni** a fine unità mettono i ragazzi alla prova con domande aperte, test a risposta chiusa, vero/falso e di abbinamento;
- il **Dizionario tecnico multilingue** offre una traduzione in quattro lingue (inglese, francese, spagnolo e tedesco) dei **principali termini tecnici** di Cucina e Sala, integrata dalla traduzione in inglese, francese e tedesco delle **ricette dei cocktail mondiali** dell’*International Bartenders Association* (IBA). Prezioso per le esperienze di stage all’estero o di lavoro a tu per tu con colleghi stranieri, ma anche per prepararsi alle prove finali.

Di grande originalità e attualità, **SARÒ CHEF** è un **libro in versione mista** (modalità B prevista dal decreto ministeriale n. 781/2013) composto da: una versione cartacea + una versione digitale per tablet e computer + risorse digitali integrative:

- la **versione digitale del libro** (il **Dbook**) integra il testo con una rete di risorse digitali pensata per facilitare la didattica e l’apprendimento. Il **Dbook** è:
  - **multidevice**, ha un formato “liquido” che si adatta a ogni dispositivo (computer e tablet), utile anche per studiare offline;
  - **sfogliabile interattivo**, si sfoglia, si ingrandiscono immagini e testi, si trovano subito gli argomenti voluti;
  - **accessibile**, le pagine si possono visualizzare nel modo preferito, e si può attivare sempre l’audiolettura;
  - **integrato**, al Dbook è collegato un ricco catalogo di risorse digitali: ogni pagina è collegata a una serie di contenuti che integrano i temi trattati;
  - **personalizzabile**, si possono creare e gestire appunti personali, e condividerli con altri insegnanti o studenti;
- le **risorse digitali integrative** si possono cercare per *parola chiave*, visualizzare selezionando la *funzione* (studiare e approfondire, laboratorio, prepararsi alle verifiche), *l’argomento* o la *tipologia di contenuto*. Il catalogo comprende: **tavole interattive**, **videoricette**, **ricettari tematici**, **schede di approfondimento**, **test interattivi autocorrettivi**.