

Per l’anno scolastico\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nella classe \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ si propone l’adozione del testo:

**G. Frangini**

**Nuovo Chef con MasterLab**

***Per il 3° e 4° anno degli Istituti Professionali - Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità alberghiera***

***Le Monnier***

**Configurazione:**

Volume 3° anno, pp. 288 + Un aiuto allo studio, pp. 120 9788800360487

+ Libro digitale + Contenuti Digitali Integrativi;

Euro 26,40

Volume 4° anno, pp. 216 + Un aiuto allo studio, pp. 120 9788800360579

+ Libro digitale + Contenuti Digitali Integrativi

Euro 23,20

*Guida docente DDI 3° anno*, pp. 256, 8800362559

*Guida docente DDI 4° anno*, pp. 224, 8800360630

In sostituzione del testo in uso\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ per i seguenti motivi:

Il corso è conforme alle linee guida previste dalla riforma per il terzo anno e ai profili d’uscita del quinquennio, oltre che all’aumento del monte ore dei laboratori; l’assetto del volume è fortemente laboratoriale e professionalizzante. Il corso consente quindi una programmazione didattica conforme a tutte le istanze della riforma.

Il volume è strutturato in una Unità propedeutica per il recupero e consolidamento delle conoscenze acquisite nel primo biennio, 8 Unità didattiche di apprendimento (5 dedicate alle basi della professione e alla cucina regionale e 3 alle caratteristiche delle preparazioni di base e delle portate), la sezione *Progetto UDA* e un Ricettario finale.

Le Unità di apprendimento sono organizzate in lezioni brevi. In apertura, *L’Itinerario del sapere* evidenzia la connessione tra le materie di terzo anno. All’interno delle lezioni, le rubriche *La scienza in cucina* e *In the Kitchen* trattano argomenti interdisciplinari rispettivamente con Scienza degli Alimenti e Inglese. La rubrica *Cittadini in cucina* invita a riflettere su temi di cittadinanza e Costituzione collegati ai contenuti della lezione, ed è utile nella preparazione al colloquio dell’Esame di Stato. La rubrica *Ricettario di cucina / pasticceria* presenta alcune delle migliori ricette della cucina regionale e moderna.

Alla fine di ogni Unità, una verifica delle conoscenze, delle abilità e delle competenze consente di testare il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento prefissati. Il *Laboratorio di cucina* propone situazioni di lavoro concrete sotto forma di compiti di realtà, da utilizzare anche con l’ausilio del software gestionale *ChefMate* allegato al corso. Al Laboratorio è collegata una scheda di autovalutazione.

La sezione *Progetto UDA* contiene due Unità didattiche di apprendimento interdisciplinari collegate alla prima parte del volume. Agli studenti viene chiesto di realizzare un progetto attraverso attività guidate da svolgere individualmente o in gruppo. In chiusura è presente una scheda di autovalutazione.

Il Ricettario finale presenta una parte dedicata al recupero delle ricette di base del primo biennio, una incentrata sulle ricette richiamate nelle varie Unità, e una terza sezione con traduzioni in inglese, francese, tedesco e spagnolo dei nomi delle ricette proposte.

Il quaderno *Un aiuto allo studio*, allegato al volume, ripropone in forma semplificata i contenuti delle 8 Unità del libro. Molti argomenti sono presentati in modo schematico con l’aiuto di mappe e tabelle, e i testi dei paragrafi sono disponibili anche in versione audio. Il fascicolo può quindi essere utilizzato per una trattazione dell’intero percorso tarata sui bisogni educativi speciali (Bes) oppure per una trattazione sintetica delle parti a cui eventualmente si sceglie di dare minor rilievo.

In chiusura del quaderno, *Lavoriamo con* *ChefMate* contiene il manuale d’uso del software professionale per la ristorazione ChefMate allegato al libro, con esercitazioni in digitale per imparare a usare il programma nell’attività in cucina.

Il testo è un “libro misto”, costituito da un testo in versione cartacea accompagnato da Contenuti Digitali Integrativi (DM 781/2013; convertito in legge con DL 104/2013), ed è in linea con quanto previsto dalla normativa ministeriale.