



Giovanni Salviani

Professionisti in cucina

Tecniche e pratiche per i futuri chef

HOEPLI

Destinazione

Ordine e indirizzo di scuola	Materia
Scuola secondaria di secondo grado / Istituti professionali servizi / Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera / Primo biennio, secondo biennio e quinto anno	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina

La proposta culturale e didattica

Il progetto culturale

I contenuti sono sviluppati in forma pratica, compatta e completa. Gli argomenti sono trattati con un costante collegamento tra teoria e pratica e ampio spazio è dedicato ai temi dell'ecosostenibilità e dell'etica professionale, per preparare i futuri professionisti di un mondo del lavoro che dovrà essere sempre più attento a questi aspetti. L'opera si avvale della collaborazione di **CAST Alimenti, La scuola dei mestieri del gusto** che mette a disposizione del volume la propria esperienza tecnica e didattica.

Gli obiettivi didattici e gli strumenti per raggiungerli

I contenuti sono presentati in paragrafi brevi, ricchi di figure, tabelle e schemi. Laddove i concetti espressi potrebbero risultare difficili da comprendere, sono proposti **schemi riassuntivi** o esplicativi di immediata fruibilità, adatti per studenti BES e DSA, accompagnati da immagini e strutturati in modo tale da rendere più facilmente comprensibili e memorizzabili le nozioni. Il linguaggio è chiaro e accessibile; i termini tecnici o di difficile comprensione sono spiegati in un **glossario** inserito nel testo.

In tutti i moduli sono presenti approfondimenti, denominati **In pratica**, che avviano lo studente alla pratica professionale e rendono i contenuti teorici fruibili dal punto di vista operativo, mentre la rubrica **Concept keys** introduce alcuni termini e concetti chiave in lingua inglese.

Molte operazioni preliminari e alcune ricette sono inoltre illustrate da filmati che mostrano in modo essenziale ed efficace la corretta pratica professionale. Al termine di ogni modulo, la rubrica **Dossier Chef** guida lo studente alla redazione di un proprio dossier professionale, da sviluppare negli anni di corso e da portare con sé nella vita lavorativa, con suggerimenti per lavori singoli o di gruppo.

La mappa **In sintesi**, a fine modulo, riassume e schematizza visivamente i contenuti principali; il testo della mappa è proposto in formato audio nell'eBook+ e scaricabile sottoforma di **file MP3** per un rapido ripasso.

In chiusura, un **Test di verifica**, riprodotto anche in forma interattiva e autocorrettiva nell'eBook+, consente un immediato controllo dei contenuti appresi.

Il volume è arricchito dalle **Ricette dei maestri CAST**, elaborazioni originali frutto della creatività degli chef **CAST Alimenti, la Scuola dei mestieri del gusto**. Tutte le ricette sono inoltre consultabili nel sito dedicato al volume, disponibili anche in formato compatibile con tablet e smartphone.

Gli autori

Giovanni Salviani ha al suo attivo una consolidata esperienza nell'insegnamento presso Istituti Professionali, indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. L'opera è la prima della nuova collana **Hoepli Scuola & professioni**, coordinata da Oscar Galeazzi in collaborazione con **CAST Alimenti** e prevede il contributo didattico e professionale di numerosi docenti che insegnano presso **CAST Alimenti**.

Composizione dell'offerta

Per lo studente

	Articolazione di ogni volume in tomi	Contenuti digitali integrativi	Pagine	ISBN e Prezzo	ISBN e Prezzo
	cartaceo + digitale				solo digitale
Volume 1	1 Tomo	Libro digitale e risorse online	XIV-322	9788820372798 Euro 20,90	9788820373474 Euro 15,68
Volume 2	1 Tomo	Libro digitale e risorse online	XIV-394	9788820374655 Euro 25,90	9788820377953 Euro 19,43

- I dati sono aggiornati al settembre 2017.

Per l'insegnante e la classe

Per l'insegnante	Materiali per la didattica inclusiva
<p>È disponibile la guida per il docente (scaricabile anche in formato digitale dal sito hoeplichiara.it) che contiene le soluzioni degli esercizi del volume, test di verifica con relative soluzioni e indicazioni operative per una didattica inclusiva.</p>	<p>Il linguaggio piano e accessibile, la frequente schematizzazione e visualizzazione dei concetti, i video, gli strumenti audio per il ripasso, la possibilità di avere tutte le ricette in formato digitale (schede-ricetta con caratteri ingranditi) e in file audio consentono di accedere a un apprendimento multicanale e multisensoriale. L'eBook+ include la funzione Alta Accessibilità che prevede: un testo liquido, che può essere selezionato, ingrandito e modificato nei caratteri; a sintesi vocale, che permette di ascoltare l'intero testo come audiolibro.</p>

Il digitale integrativo

Tipologia di digitale	Tipo di piattaforma utilizzata	Per quali devices	Con quali modalità di accesso per gli utenti	Contenuti integrativi	
eBook+	Scuolabook	PC e Tablet in ambiente Windows e Machintosh	Scaricabile gratuitamente con codice coupon	Schede-ricetta Ricette e menu regionali Ricette dei maestri di CAST Alimenti Audio sintesi di modulo	Esercizi interattivi Video CAST Alimenti Ricette in formato audio Funzioni Alta Accessibilità
Risorse onile	Hoeplicuola.it	PC e Tablet in ambiente Windows e Machintosh	Registrazione al sito hoeplicuola.it	Tutti gli approfondimenti presenti nell'eBook+ più Materiali per il docente (guida) e Materiali per gli studenti.	
Piattaforma didattica	Scuolabook Network	PC e Tablet in ambiente Windows e Machintosh	Registrazione al sito scuolabook.it	Registro elettronico Classe virtuale	Archivio digitale Consultazione dei propri eBook

[NOTA]

eBook+

Libro di testo digitale e interattivo, comprensivo dei contenuti digitali integrativi. L'eBook+ può essere consultato online, tramite la piattaforma didattica, oppure può essere scaricato per la consultazione e lo studio offline. Nel secondo caso, è necessario installare l'applicazione gratuita "Scuolabook" a partire dalla pagina web seguente: <http://www.scuolabook.it/applicazioni>

La stessa applicazione consente di leggere i libri digitali pubblicati dalle numerose case editrici che aderiscono al sistema Scuolabook: <http://www.scuolabook.it/editori>

Piattaforma didattica

La piattaforma didattica "Scuolabook Network" è un ambiente dedicato all'interazione tra il docente e la classe. La piattaforma è aperta e interoperabile poiché l'accesso è libero e il funzionamento è garantito sui dispositivi più diversi, purché dotati di un browser web comune e aggiornato. Essa è inoltre compatibile con gli standard Moodle, QTI e Common Cartridge per lo scambio di esercizi e materiali didattici con altri docenti.

All'interno della piattaforma docenti e studenti possono attivare, acquistare e visualizzare anche i libri di testo.

Caratteristiche tecniche dell'edizione a stampa

Formato	Colori	Tipo carta	Grammatura minima carta	Copertina	Legatura
21 x 28,5	4 colori	Patinata opaca	70 grammi	Plasticata lucida 4 colori	Brossura cucita a filo refe

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 riproduzioni 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

I libri di testo in versione digitale interattiva e 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. Vi sono referenti a disposizione di: docenti, scuole, studenti, genitori, librerie, grossisti, agenti e fornitori.

Ad ognuna di queste categorie, la casa editrice fornisce informazioni e supporto secondo le specifiche esigenze. Numero del customer care: 02-864871. Per le problematiche legate ai prodotti digitali e ai servizi online, è a disposizione un supporto via mail: hoepliscuola@hoepli.it

Verifica della qualità

I nostri prodotti sono sottoposti a un'attenta verifica di qualità attraverso un sistema di controllo che garantisce più passaggi redazionali sui materiali in via di lavorazione.

La qualità degli autori, del personale redazionale, delle figure che controllano e validano i processi lavorativi hanno garantito negli anni un livello scientifico di alto profilo alle nostre edizioni.

Osservanza di norme e di comportamenti

Proprietà intellettuale

Come operatore del settore dell'editoria e dei nuovi media, Hoepli ha particolare consapevolezza dell'importanza della proprietà intellettuale e, per questo, rispetta e protegge il contenuto di ogni forma di proprietà intellettuale propria e altrui, si tratti di diritti d'autore, brevetti, marchi, segreti commerciali o altro bene immateriale.

Tale attenzione è costantemente rivolta in tutti gli ambiti operativi, ed in particolare con riguardo alla produzione e vendita di libri, sia in forma cartacea che elettronica, nella gestione del sito internet aziendale, nella cura delle comunicazioni alla SIAE e nell'utilizzo di software professionali.

Le indicazioni del curriculum

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 Hoepli S.p.A. 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 Hoepli S.p.A. 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 Hoepli S.p.A.

Codice di autoregolamentazione del settore editoriale educativo

Hoepli aderisce al Codice di autoregolamentazione del settore editoriale educativo approvato nel gennaio 2011 dall'Associazione Italiana Editori e conforma i propri comportamenti alle norme ivi indicate.

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

La casa editrice adotta i seguenti sistemi di controllo contabile: il bilancio della società è soggetto a revisione da parte di un revisore legale ai sensi dell'art. 2409 ter del Codice Civile.