

Paolo Gentili

Professionalità in cucina. La scuola di enogastronomia

Edizioni Calderini 2019

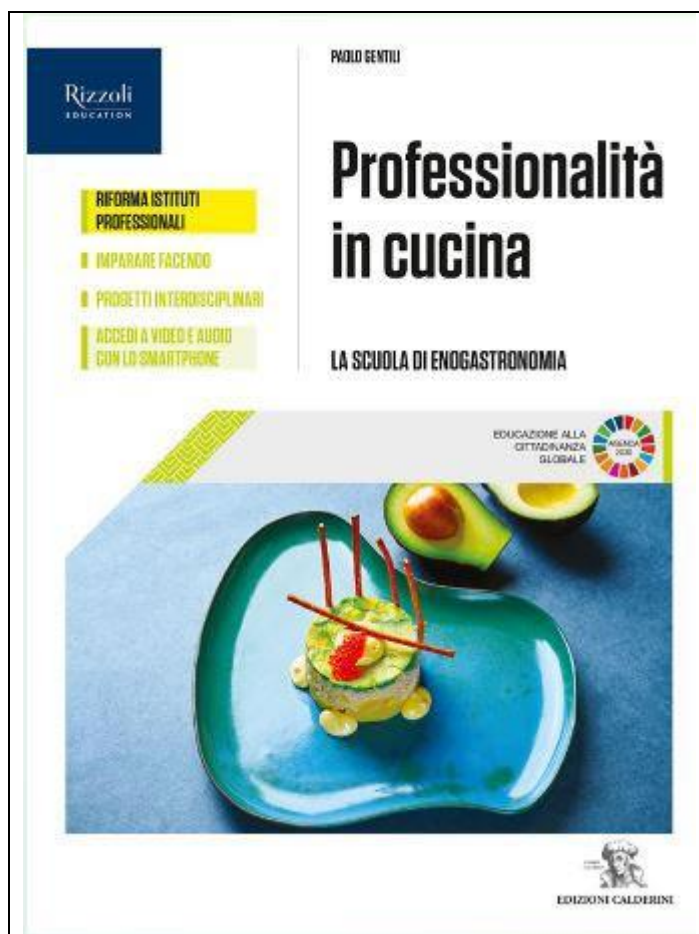
ISBN 978-88-528-1013-8

Prezzo euro 21,90

Volume 1° biennio + HUB Young + HUB Kit

Per gli alunni del biennio iniziale

A completamento la guida per il docente



Il corso per il primo biennio, conformemente alle direttive ministeriali della **Riforma degli Istituti Professionali**, presenta una programmazione didattica ricca e ben strutturata, a partire dalle **caratteristiche disciplinari** dell'intero profilo.

Improntato sulla filosofia dell'**IMPARARE FACENDO** (metodo induttivo), il testo consta anche di numerosi **compiti di realtà e apprendimento** a fine unità, che permettono allo studente di sviluppare le **competenze** in situazione, nonché di **progetti interdisciplinari di UDA**, sia per lo studente (libro) sia per il docente (guida).

Il percorso didattico introduce anche un **glossario visuale descrittivo** con le principali tecniche della disciplina e, per le ricette presentata, **aggiornate indicazioni** (gluten free, vegano, vegetariano ecc.).

Una particolare attenzione alle **competenze di Cittadinanza globale** è riservata alle nuove sezioni di approfondimento che trattano di alcune tematiche dell'**Agenda 2030**, nello specifico quelle di **cibo e territorio**.