



**Mauro Prato, Sergio Pedone,
Guido Moscatiello, Roberta Orsini**
Protagonisti in sala
secondo biennio e quinto anno

Destinazione

Ordine e indirizzo di scuola	Materia
Scuola secondaria di secondo grado	Sala e vendita

La proposta culturale e didattica

Il progetto culturale

Questo corso, rispondente alle normative vigenti in materia, in particolare a seguito della Riforma degli Istituti professionali, ha numerosi aspetti che ne privilegiano la scelta:

- * gli argomenti sono trattati a diversi livelli di approfondimento per consentire una didattica personalizzata;
- * il testo è semplice, calibrato e rigoroso; ben articolato in paragrafi, con immagini integrate al testo;
- * il ricco corredo delle immagini e le numerose sequenze fotografiche alleggeriscono la lettura, aiutano la memorizzazione e a visualizzare le attività del laboratorio;
- * gli approfondimenti forniscono dettagli, curiosità, informazioni storiche, legislative o tecniche;
- * le pagine SLOW FOOD sono dedicate alla valorizzazione del made in Italy enogastronomico;
- * Verso le competenze è una sezione, a fine unità, con:
 - esercizi per verificare le conoscenze e le abilità relative ai contenuti studiati;
 - unità di apprendimento (compito di realtà), parte fondamentale del percorso formativo.
 - il percorso Imparo facile, per l'inclusione e il ripasso, presenta i contenuti completi dell'unità in forma di sintesi (con audiolettura) e mappa, in carattere ad alta leggibilità;
- * Verso l'esame: una sezione per prepararsi alla seconda prova e al colloquio dell'Esame di Stato.
- * il Ricettario presenta un'ampia scelta di ricette: bevande, cocktail, ristorazione al bar e in sala.
- * DIGITALE:
 - ambiente didattico myDbook.it (www.mydbook.it): una ricca proposta con libro digitale, libro digitale accessibile (libro liquido), tanti contenuti extra (accessibili inquadrando i QRCode o cliccando sulle icone attive presenti nelle pagine dei volumi) e la app myDbook per scaricare i volumi offline.
 - Contenuti digitali integrativi: schede di approfondimento; audiolettura della sintesi di ogni unità; tavole e test interattivi; normative.
- * STRUMENTI COMPENSATIVI: le pagine Imparo facile a fine unità (con sintesi impostata a domande e risposte – con audiolettura – e mappa, in font ad alta leggibilità) e il libro accessibile (libro liquido) sono veri strumenti compensativi per venire incontro alle esigenze di studenti con BES/DSA.

Gli obiettivi didattici e gli strumenti per raggiungerli

- | | |
|---|---|
| * Sala ristorante: strutture, impianti e reparti. | * Il tè, il caffè, il cacao: la coltivazione, la trasformazione e il servizio |
| * La brigata di sala: mansioni e relazioni interpersonali | * Le caratteristiche merceologiche e il servizio delle bevande analcoliche. |
| * Mise en place di base e speciali | * La distillazione |
| * Servizio al vassoio, al guéridon e al piatto | * La produzione delle Acquaviti e dei liquori |
| * Criteri e principi di abbinamento | * Il pane, Toast, canapè, sandwich |
| * Catering industriale: ristorazione sociale, ristorazione sui mezzi di trasporto | * Regole principali per la stesura del menu |
| * Principali ricette del flambage | * Preparazione, presentazione e servizio delle insalate: semplici, miste, composte |
| * Ristorazione tradizionale: osterie, ristorante, pizzeria. La ristorazione veloce: fast food, ristoranti tematici, bar | * I principali condimenti e loro varianti: vinaigrette, citronette, french dressing |
| * Principali prodotti enogastronomici e relative caratteristiche organolettiche | * Il finger food |
| * Tecniche di vinificazione | * I vini liquorosi e i vini aromatizzati |
| * Conoscere e usare l'attrezzatura relativa al servizio del vino: i vari tipi di bottiglia | * Spumanti e champagne |
| * Degustazione dei vini territoriali e nazionali | * I vini da tavola, IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP |
| * Caffetteria di sala | * L'etichetta dei vini |
| * L'office, la sala ristorante | * Produzione e servizio della birra |

Gli autori

Mauro Prato – Diplomato all'Istituto Alberghiero, dopo alcune esperienze in Italia e all'estero, apre un locale e inizia a insegnare, impegno che ancora oggi svolge con passione. Terminata l'avventura ristorativa, inizia a collaborare con locali di rilevanza nazionale e con Slow Food. Maître e sommelier professionista, a fine anni Novanta pubblica i primi libri di sala e cucina.

Sergio Pedone – Diplomato all'Istituto Alberghiero, dopo il necessario apprendistato inizia a gestire alcuni tra i più rinomati ristoranti di Torino. Dal 2004 inizia a insegnare. Nel maggio 2006, insieme alla direzione della scuola in cui opera, dà vita al Campionato del Cappuccino, passerella di abilità professionali per le numerose scuole alberghiere di Torino e del Piemonte.

Guido Moscatiello – Insegnante di laboratorio Sala&Vendita dal 1995, coopera con aziende di banqueting; autore di testi scolastici, collabora da anni con Slow food per eventi e grandi manifestazioni.

Roberta Orsini – Maître e sommelier professionista, ha sempre lavorato in locali del settore in Italia e all'estero. Attualmente insegna all'Istituto Alberghiero di Dronero e collabora con aziende ed enti per manifestazioni.

L'opera

La derivazione dalla precedente edizione

* L'opera è una derivazione da *Il nuovo sarò Maître, sarò Barman*.

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.
- * Ogni unità è chiusa da una **Unità di apprendimento** (compito di realtà) che rappresenta il modo più significativo e concreto di mettere alla prova le competenze acquisite. Verso l'esame: una sezione per prepararsi alla seconda prova e al colloquio dell'Esame di Stato.
- * Il **ricettario** è completamente nuovo e prevede una varietà di ricette pensate appositamente per le professionalità del maître e del barman, con particolare attenzione alla preparazione di cocktail, alcolici e analcolici, di finger food e pietanze per accompagnare aperitivi e buffet
- * 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 9788809890831	<i>Protagonisti in sala</i> + ricettario	Libro digitale 1 (Dbook) + Contenuti digitali + ricettario	480 + 128	26,50	19,90
Solo digitale ISBN 9788809890886					

Per l'insegnante e la classe

Guida per l'insegnante	Materiali per la didattica inclusiva	Altro
<p>Guida per l'insegnante con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programmazione e piani di lavoro, • Elementi di normativa, • Competenze chiave di cittadinanza, • Didattica inclusiva, • Percorsi per competenze, • Nuovo Esame di Stato, • Verifiche e soluzioni. 	<p>Libro digitale accessibile <i>DbookPLUS</i>, con Audiolettura e Traduzione automatica del testo</p> <p>I saperi fondamentali integrati nel volume.</p>	<p>In digitale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programmazione • Verifiche anche in formato Word modificabile • Soluzioni delle verifiche

Il digitale integrativo

Tipologia di digitale	Tipo di piattaforma utilizzata	Per quali devices	Con quali modalità di accesso per gli utenti	Contenuti integrativi
<p>www.mydbook.it Ambiente didattico online con: il libro digitale con le risorse digitali integrative; Il libro accessibile "DbookPLUS", con impostazioni di lettura personalizzabili, traduzione e lettura automatica del testo, risorse digitali integrative; tutti i link del mondo Giunti T.V.P.</p>	Browser (Chrome, Firefox, Safari, Edge),	Computer (Windows, Mac), tablet (iPad, Android) e smartphone.	Per sbloccare i propri volumi su www.mydbook.it è necessario: 1. Registrarsi su www.giuntitvp.it ; 2. Inserire il CODICE DI ACCESSO* del libro nel proprio profilo personale; 3. Effettuare il login su www.mydbook.it con le proprie credenziali Giunti T.V.P.	<ul style="list-style-type: none"> • Videointerviste • Audiolettura delle sintesi • Lezioni più in ppt modificabili • Schede di approfondimento Slow Food • Tavole interattive • Test interattivi • Ricettario • Glossario
<p>MYBOOK App da installare sui propri device per utilizzare i libri digitali anche offline.</p>	app MYDBOOK (per Windows, macOS, iOS e Android).	Computer (Windows, Mac), tablet (iPad, Android) e smartphone	Per sbloccare i propri volumi nella app MYDBOOK è necessario: 1. Registrarsi su www.giuntitvp.it ; 2. Inserire il CODICE DI ACCESSO* del libro nel proprio profilo personale; 3. Effettuare il login nella app MYDBOOK con le proprie credenziali Giunti T.V.P.	<ul style="list-style-type: none"> • Videointerviste • Audiolettura delle sintesi • Lezioni più in ppt modificabili • Schede di approfondimento Slow Food • Tavole interattive • Test interattivi • Ricettario • Glossario
<p>DBAPP! App di lettura QR code per accedere direttamente dal libro alle risorse digitali integrative utilizzando lo smartphone o il tablet.</p>	app DBAPP! (per iOS e Android)	Tablet (iPad, Android) e smartphone	Per visualizzare le risorse è necessario: <ul style="list-style-type: none"> • Scaricare DbAPP! da App Store o Google Play • Lanciare l'app e inquadrare i QR code dei libri • Selezionare la risorsa 	Video, audio e oggetti interattivi relativi alle pagine in cui sono collocati i QR code

*il codice di accesso è stampato, per gli studenti, nel retro della copertina del libro; i docenti devono farne richiesta compilando la form www.giuntitvp.it/richiesta-codice o rivolgendosi all'agente di zona.

Caratteristiche tecniche dell'edizione a stampa

Formato	Colori	Tipo carta	Grammatura minima carta	Copertina	Legatura
220x260	quattro	Certificata FSC*	70 grammi	Plastificata lucida/4 colori/275 g	Brossura cucita

* Il FSC 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 del sito www.giuntitvp.it e alla fruizione dei contenuti digitali è assicurata in tempo reale con le seguenti modalità:

- assistenza telefonica (Assistenza digitale Giunti TV: 055 5062424 lun-ven, ore 09-18; Assistenza Treccani Scuola: 800 930 310 lun-ven 9-18)
- assistenza via mail (assistenzadbook@giunti.it / info@treccaniscuola.it)
- assistenza online – risposta entro 48 ore (<https://www.giuntitvp.it/assistenza-digitale/>)

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 T.V.P. fa parte, è certificato da BAKER TILLY REVISA.