



Mauro Prato, Sergio Pedone,
Guido Moscatiello, Roberta Orsini
Protagonisti in sala
primo biennio

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:

- percorso SU DOPPIO BINARIO: un percorso per lo studio (dove gli argomenti sono trattati a diversi livelli di approfondimento per consentire una didattica personalizzata); il percorso Imparo facile, per l'inclusione e il ripasso, che presenta i contenuti completi dell'unità in forma di sintesi e mappe, proposti in carattere ad alta leggibilità (con audiolettura).
- percorso ALIMENTIAMOCI, utile per le ore di compresenza;
- pagine SLOW FOOD, per la valorizzazione del Made in Italy;
- unità didattiche divise in capitoli e paragrafi, nei quali si affrontano in modo compiuto tutti gli aspetti di un 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;
- particolare attenzione al linguaggio: adeguato ai ragazzi, rende facile l'accesso alle informazioni, mentre l'attenzione alla microlingua apre loro le porte al mercato internazionale, abituantoli all'uso dei principali termini in inglese, francese, spagnolo e tedesco;
- ricco corredo di immagini, che alleggeriscono la lettura aiutando la memorizzazione, e di numerose sequenze fotografiche che visualizzano le attività del laboratorio;
- approfondimenti con dettagli, curiosità, informazioni storiche, legislative o tecniche;
- esercitazioni a fine unità che mettono i ragazzi alla prova con domande aperte, test a risposta chiusa, vero/falso e di abbinamento, e i compiti di realtà;
- il ricettario offre una scelta di ricette originali da realizzare sia nella cucina di sala sia al bar, un completo elenco dei vini DOP, DOCG e IGP italiani, e la lista delle ricette dei cocktail mondiali.

Gli obiettivi didattici e gli strumenti per raggiungerli

- * Principali regole di pulizia, controllo delle attrezzature e sicurezza
- * La ristorazione moderna: arredo, mobilio, dotazioni, attrezzatura
- * Office, caffetteria, cucina, plonge, magazzino, dispensa, cantina, ricevimento
- * Costruire un organigramma
- * Norme e regole di lavoro e comportamento
- * Il caffè: principi generali
- * Igiene e cura della sala ristorante e delle attrezzature
- * Disposizione, preparazione dei tavoli - Cenni sul galateo
- * Presentazione e servizio delle vivande
- * Regole principali per la stesura del menu
- * Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.
- * La sostenibilità ambientale. Come ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera
- * Esercitazioni pratiche di sala bar
- * Tecniche di vinificazione. La fermentazione. L'etichetta
- * Il Sommelier. Attrezzatura per il servizio del vino
- * Il servizio nella ristorazione moderna
- * Taglio e presentazione di vari frutti

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 una **Unità di apprendimento** (compito di realtà) che rappresenta il modo più significativo e concreto di mettere alla prova le competenze acquisite.

* Il **percorso imparo facile**, con una doppia proposta di sintesi: il testo scritto che riassume i contenuti dell'unità e le mappe che ripercorrono per intero l'unità, molto illustrate.

* 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. Sono presenti la classificazione dei vini e il ricettario Iba completo.

* Le pagine **Slow Food presenta...** offrono 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 9788809878105 Solo digitale ISBN 9788809882492 | <i>Protagonisti in sala</i> + ricettario | Libro digitale 1 (Dbook) + Contenuti digitali + ricettario | 384 +96 | 23,40 | 19,20 |

Per l'insegnante e la classe

| Guida per l'insegnante | Materiali per la didattica inclusiva | Altro |
|---|--|---|
| <p>Guida didattica</p> <p>Contiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la programmazione e i piani di lavoro per le classi prima e seconda; • le verifiche per ogni unità del libro di testo; • le 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"> • Proposte di progettazione • Verifiche anche in formato Word modificabile • Verso le UDA • 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.