



**Romina Baratta, Marcello Comba, Danilo Guerra, Fausto Meli, Maurilio Tallone**  
**Protagonisti in cucina**  
secondo biennio e quinto anno

## Destinazione

Ordine e indirizzo di scuola	Materia
Scuola secondaria di secondo grado	Enogastronomia

## 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, con un'ampia scelta di ricette Slow Food, amplia le proposte che integrano le lavorazioni di base, con particolare attenzione agli allergeni, alla cucina vegetariana e vegana e alla cucina regionale.
- \* DIGITALE:
  - ambiente didattico myDbook.it ([www.mydbook.it](http://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: videoricette e 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

- |  |  |
|--|--|
| * Terminologia tecnica specifica di settore.   | * Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico   |
| * Software applicativi di settore.   | * Strategie di comunicazione del prodotto.   |
| * Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. | * Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.   |
| * Tecniche di comunicazione verbale digitale finalizzata al marketing dei prodotti servizi                       | * Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)            |
| * Strumenti di pubblicità comunicazione.   | * Principi di fidelizzazione del cliente.  |
| * Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico  | * Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. |
| * Tecniche di rilevazione della customer satisfaction  | * Il sistema di customer satisfaction.   |
| * Tecniche per la gestione dei reclami.  | * Tecniche di problem solving e gestione reclami   |
| * Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.                              |  |
| * Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.   |  |

## Gli autori

- Romina Baratta** – Diplomata all’Istituto alberghiero, lavora in TV per aziende internazionali e come insegnante in un centro di formazione professionale. Coltiva una particolare passione per la cucina vegetariana e vegana.
- Marcello Comba** – Insegnante di Enogastronomia all’IIS Virginio-Donadio di Dronero (CN) e Chef di cucina, si occupa di progetti di promozione del territorio ed equo-solidali, è stato consulente per varie attività ristorative.
- Danilo Guerra** – Laureato in Scienze e tecnologie agroalimentari, è docente di cucina e pasticceria all’IIS Giolitti-Belisario di Mondovì.
- Fausto Meli** – Responsabile della gestione gastronomica di grandi eventi, insegnante e consulente gastronomico. Ha lavorato a Expo 2015 per il padiglione USA come Executive Chef.
- Maurilio Tallone** – Diplomato all’Istituto alberghiero, insegna Laboratorio di Enogastronomia settore cucina presso l’IIS Virginio-Donadio di Dronero (CN).

## L’opera

### La derivazione dalla precedente edizione

- \* Una derivazione da *Il nuovo sarò Chef*

### 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.
- \* Verso l’esame: una sezione per prepararsi alla seconda prova e al colloquio dell’Esame di Stato.
- \* Il **ricettario** è completamente nuovo: ogni ricetta è tipica di una regione per permettere di apprezzare la varietà gastronomica di ogni parte dell’Italia; una per categoria, inoltre, è internazionale. Per ogni piatto, inoltre, sono indicate una serie di preziose informazioni: oltre ai tempi di preparazione e cottura, agli ingredienti e alla difficoltà, sono segnalati la presenza di allergeni, gli abbinamenti consigliati ai vini, il profilo nutrizionale e se il piatto è vegetariano o vegano.
- \* 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 9788809890817 Solo digitale ISBN 9788809890879	<i>Protagonisti in cucina</i> + ricettario	Libro digitale 1 (Dbook) + Contenuti digitali	480 + 128	26,50	19,00

## Per l'insegnante e la classe

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

## Il digitale integrativo

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

\*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](http://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](mailto:autorizzazioni@clearedi.org) sito web [www.clearedi.org](http://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](mailto:scuola@giunti.it)

Il supporto alla navigazione del sito [www.giuntitvp.it](http://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 ([assistentadbook@giunti.it](mailto:assistentadbook@giunti.it) / [info@treccaniscuola.it](mailto: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](http://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](http://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.