



Carlo Alberto Rossetti **Qualità in Cucina**

TRECCANI GIUNTI TVP

Destinazione

Ordine e indirizzo di scuola	Materia
Scuola secondaria di secondo grado	Enogastronomia per il Primo Biennio

La proposta culturale e didattica

Il progetto culturale

Qualità in Cucina è stato progettato con una struttura innovativa che porta alunni ed alunne ad essere protagonisti nel proprio percorso di apprendimento. Si propone una metodica didattica di tipo induttivo che conduce gli studenti attraverso case history, esercitazioni e ragionamento a fissare le conoscenze e nello stesso tempo a sviluppare abilità e competenze: da subito, vengono portati, mediante l'utilizzo di strumenti, quali brainstorming e discussioni collettive, a mettersi in gioco nell'affrontare un caso concreto. L'idea guida è di mettere al centro chi studia portandolo all'acquisizione di conoscenze e allo sviluppo di abilità e competenze attraverso il ragionamento e il confronto, sviluppando le capacità d'analisi; quindi, non un nozionismo fine a stesso ma potenziamento di competenze personali e professionali necessarie per un adeguato inserimento nel mondo del lavoro e per un eventuale proseguimento degli studi.

Il testo è stato realizzato al fine di favorire l'apprendimento inclusivo e partecipativo grazie all'utilizzo di schemi, immagini di immediata comprensione, contenuti proposti con un linguaggio attento al target di riferimento.

La didattica per competenze qui proposta comporta, inoltre, una integrazione tra apprendimenti dell'area generale e apprendimenti dell'area di indirizzo e maggiori opportunità di progettazione collegiale. Il docente, grazie alla particolare struttura del testo, può sviluppare e personalizzare la propria lezione modificando l'ordine sequenziale, può anche aggiungere ulteriori esercitazioni o strumenti inclusivi.

Nelle varie unità, interdisciplinari, vengono affrontate tematiche connesse allo sviluppo sostenibile (con espliciti riferimenti all'Agenda 2030): vengono affrontati temi quali sicurezza alimentare e agricoltura sostenibile, salute e benessere per tutti, disponibilità e gestione sostenibile dell'acqua, modelli sostenibili di produzione e consumo, riduzione dello spreco alimentare ecc.

All'interno delle unità, nelle rubriche "In laboratorio", si affrontano le "best practices" da adottare durante le attività di laboratorio afferenti agli argomenti trattati: ricette base, tecniche di lavorazione e di conservazione, uso degli strumenti, indicazioni per l'igiene ecc.

Importante il contributo, in pagine speciali, della Fondazione Qualivita, che da più di vent'anni persegue l'obiettivo di valorizzare e tutelare le produzioni agroalimentari italiane ed europee di qualità, diventando punto di riferimento autorevole per i produttori e per i consumatori. Una guida sicura per i futuri professionisti di domani all'insegna della qualità e della sostenibilità.

Gli obiettivi didattici e gli strumenti per raggiungerli

- * Le diverse tipologie di ristorazione.
- * Gli sbocchi professionali degli studi di cucina.
- * Come distinguere le diverse figure professionali della brigata di cucina.
- * Le norme di comportamento da seguire nell'ambiente professionale.
- * Le principali regole del pacchetto igiene.
- * Le norme antinfortunistiche del Testo Unico.
- * Le caratteristiche strutturali di una cucina professionale.
- * Le principali macchine utilizzate in cucina.
- * La piccola e la grande attrezzatura di cucina e le proprietà dei diversi materiali.
- * Come usare in modo corretto le macchine e la piccola attrezzatura di cucina.
- * Quali sono i principi nutritivi e dove sono contenuti.
- * Come riconoscere e distinguere una certificazione di qualità.
- * Le caratteristiche dei metodi di cottura più utilizzati.
- * Conoscere e impiegare i principali metodi di conservazione degli alimenti.
- * Le principali tipologie di ortaggi e come si usano in cucina.
- * Il grano, la farina e il pane comune.
- * I funghi e le loro proprietà.
- * Le alghe e il loro utilizzo a tavola.
- * Quali sono i grassi di origine animale e vegetale e il loro impiego.
- * Le diverse tipologie di erbe e spezie, e il loro utilizzo in cucina.
- * Saper classificare, conservare e usare in cucina i principali tipi di frutta.
- * I principali tipi di fiori che si utilizzano in cucina.
- * La classificazione, la struttura e la composizione delle uova.
- * Come riconoscere e cuocere un uovo fresco.
- * I vari tipi di latte e i suoi derivati (panna, burro, yogurt e formaggio).
- * Gli aspetti dietetici e merceologici dei formaggi.
- * Le preparazioni di base delle carni e dei pesci.
- * Le caratteristiche e la classificazione delle carni e dei prodotti ittici.
- * Le operazioni preliminari di lavorazione e di cottura.
- * Come riconoscere un pesce fresco e una carne di qualità.
- * Che cos'è il menù e quali sono le sue funzioni.
- * I momenti di servizio della ristorazione.
- * Le regole per comporre un menù.
- * I vari tipi di menù e la loro classificazione.
- * Con quali attrezzi e in quale modo si preparano le verdure.
- * Le diverse tipologie di taglio e la loro applicazione.
- * I fondi bianchi, i fondi bruni, i court bouillon, gli estratti e i roux.
- * Le diverse salse (madri, di base, derivate ed emulsionate) e il loro corretto abbinamento ai piatti principali.
- * Quali sono le caratteristiche e le categorie degli antipasti.
- * Le tecniche di produzione dei primi piatti asciutti e brodosi.
- * Le tecniche di lavorazione e i principali formati di pasta fresca e secca.
- * Come si classificano i secondi piatti e i contorni.
- * I principali ingredienti di base della pasticceria.
- * Classificazione e tecniche delle principali lavorazioni.
- * Caratteristiche e tipologie degli impasti di pasticceria.
- * Uso e cottura dello zucchero per le decorazioni.

L'autore

* **Carlo Alberto Rossetti Docente** di Enogastronomia all'istituto P. D'Abano di Abano Terme in provincia di Padova, **autore** ma soprattutto **cuoco**. Ha frequentato l'istituto alberghiero di Pagani (SA), luogo in cui è cresciuto fino a quando questa professione non lo ha portato in giro per l'Italia. Infatti, ha lavorato in diverse strutture ristorative, con esperienza anche all'estero. Ha avuto la fortuna di insegnare in diverse scuole del nord, centro e sud Italia, per un totale di oltre dieci scuole. Queste esperienze lo hanno portato ad avere la consapevolezza dell'importanza di una formazione completa e continua. La sua **mission** per i ragazzi è la valorizzazione della **creatività** attraverso la **responsabilizzazione**, l'**autonomia** e l'**autostima**, senza tralasciare un concetto per lui molto importante: l'**umiltà**. Ha avuto, per la casa editrice Giunti, diverse collaborazioni.

L'opera

La derivazione dalla precedente edizione

- * **Novità editoriale**

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 9788809966772 Solo digitale ISBN 9788809967380	Qualità in cucina	Libro digitale (Dbook) + Contenuti digitali	384	€ 24,00	€ 20,00

Per l'insegnante e la classe

Guida per l'insegnante	Audio/DVD	Materiali per la didattica inclusiva	Altro
Strumenti per fare scuola Il volume per il docente (96 pp.).	Audio di una selezione di testi (vedi sezione <i>Il digitale integrativo</i>)	Saperi fondamentali in versione digitale accessibile. Il testo essenziale, semplificato e personalizzabile (scelta tipologia di carattere e sfondo; traduzione e audiolettura multilingue) che si apre con QRcode e link direttamente dalle pagine dei volumi. La vera inclusione integrata per tutte le esigenze e i Bisogni Educativi Speciali.	

Caratteristiche tecniche dell'edizione a stampa

Formato	Colori	Tipo carta	Grammatura minima carta	Copertina	Legatura
21 x 29,4 cm	quattro	4+4 SU Educa FSC	60 grammi	plastificata lucida 4+1 su perigord 275g	brossura cucita

* Il PEFC e 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.

Il digitale integrativo

Tipologia di digitale	Tipo di piattaforma utilizzata	Per quali devices	Con quali modalità di accesso per gli utenti	Contenuti integrativi
www.mydbook.it ONLINE (docente e studente)	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 Treccani Giunti T.V.P.	<ul style="list-style-type: none"> • Audioletture delle sintesi delle UDA • Tavole interattive • Test interattivi • Link di approfondimento al sito di Qualivita e ad altri siti esterni • Percorsi brevi in PowerPoint • Schede di approfondimento
MYBOOK OFFLINE (docente e studente)	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 Treccani Giunti T.V.P.	<ul style="list-style-type: none"> • Audioletture delle sintesi delle UDA • Tavole interattive • Test interattivi • Link di approfondimento al sito di Qualivita e ad altri siti esterni • Percorsi brevi in PowerPoint • Schede di approfondimento
DBAPP! ONLINE (docente e studente)	app DBAPP! (per iOS e Android)	Tablet (iPad, Android) e smartphone	Per visualizzare le risorse è necessario: • 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
EDULIA TRECCANI SCUOLA www.treccaniscuola.it ONLINE (docente e studente)	Browser (Chrome, Firefox, Safari, Edge)	Computer (Windows, Mac), tablet (iPad, Android) e smartphone	Per accedere a EDULIA Treccani Scuola è necessario: Dopo aver sbloccato la versione digitale del corso su www.giuntitvp.it , per accedere a edulia Treccani Scuola: 1. andare su www.treccaniscuola.it 2. accedere utilizzando le proprie credenziali Treccani Giunti TVP. Non occorre una nuova registrazione.	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni multimediali • Video didattici • Test interattivi • Pdf • Voci enciclopediche • Materiali di approfondimento

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

[LEGENDA]

ONLINE www.mydbook.it

- il libro digitale con le risorse digitali integrative;
- il libro liquido accessibile **DbookPLUS** dei volumi dei **Saperi fondamentali**, con impostazioni di lettura personalizzabili, traduzione e lettura automatica del testo, risorse digitali integrative;
- i contenuti digitali integrativi: video, audio e altre risorse per la Didattica Digitale Integrata.

OFFLINE - App MYDBOOK

App da installare sui propri device per utilizzare i libri digitali anche offline.

DBAPP!

App di lettura QR code per accedere direttamente dal libro alle risorse digitali integrative utilizzando lo smartphone o il tablet.

EDULIA TRECCANI SCUOLA www.treccaniscuola.it

In ESCLUSIVA per chi adotta il corso l'abbonamento alla NUOVA piattaforma per la didattica digitale dell'Istituto della Enciclopedia Italiana.

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 solo a seguito di specifica autorizzazione rilasciata 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 TVP: 055 5062424 lun-ven, ore 09-18)
- assistenza via mail (assistenzadbook@giunti.it / info@treccaniscuola.it)
- assistenza online – risposta entro 48 ore (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 e del Merito 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

Associazione Italiana Editori – sito web www.aie.it/; email: editori.scuola@aie.it

AID Associazione Italiana Dislessia – sito web www.libroid.it/; www.aiditalia.org/; email: editori@libroid.it

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: www.treccani.it/export/sites/default/istituto/allegati/Codice_etico_2021.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 di Treccani Giunti T.V.P. è sottoposto a revisione e certificato.