

## La scuol@ di enogastronomia



### Nuovo corso quinquennale di **Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Cucina**

In risposta al nuovo scenario della riforma, l'opera propone un moderno accostamento alla disciplina, che oggi svolge un ruolo strategico nell'acquisizione di competenze non solo professionali, ma anche nei quattro assi culturali e in quelle di cittadinanza. Pertanto, nel libro si ritrova un costante collegamento fra teoria e pratica, per far giungere gli studenti all'acquisizione di un sapere teorico contestualizzato, cioè una padronanza delle conoscenze nell'ambito delle situazioni che si presentano.

Il corso è così strutturato:

- **Cucina gourmet 1** è rivolto al primo biennio;
- **Cucina gourmet Corso avanzato** accompagna l'alunno nel successivo triennio e sviluppa soprattutto la parte della disciplina più legata all'ambiente **laboratorio**, cioè agli aspetti tecnici e pratici della materia;
- **Cucina gourmet Plus** affronta invece gli aspetti più organizzativi della professione e sviluppa quindi le competenze più legate alla **dimensione gestionale**, che completa il profilo del professionista enogastronomo.

Esso è rivolto agli alunni di quarta e quinta che hanno scelto sia l'**articolazione Enogastronomia**, sia l'**articolazione Servizi di Sala e vendita**.

L'opera cartacea trova un completamento indispensabile nei **pacchetti digitali** disponibili e scaricabili dal sito **www.auladigitale.rcs.it**: per ciascun modulo sono presenti percorsi di recupero, consolidamento e potenziamento, verifiche dell'apprendimento, filmati, approfondimenti, sitografia ragionata e aspetti normativi della disciplina.

