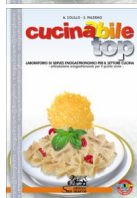


Cucinabile Top



Cucinabile Top



Enogastronomia per il 5° anno degli Istituti Professionali Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Modificatore prezzo variante:

Prezzo Base con IVA:

Prezzo scontato: € 21,50

Prezzo di vendita scontato:

Prezzo di vendita: € 21,50

Prezzo di vendita IVA esclusa: € 21,50

Sconto:

Ammontare IVA:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione

Il nuovo testo Cucinabile top riprende quanto richiesto dalle ultime linee guida per il monoennio del 5° anno. Le conoscenze e le abilità sono esplicate sia in forma teorica, sia attraverso esercitazioni pratiche guidate, nelle parti del testo denominate "i saperi", "per saper fare". Queste due sezioni rispondono alle due esigenze fondamentali dei futuri professionisti: i saperi culturali e le capacità tecniche. La parte teorica, suddivisa in 4 moduli e in 10 unità didattiche, non perde mai di vista l'interlocutore, il futuro cuoco, la materia e la sua articolazione. Per cui i saperi sono elaborati per rispondere alle esigenze di coloro che si accingono a breve a entrare in un'azienda ristorativa e a far parte di una brigata di cucina. La trattazione oltre a essere correlata da mappe concettuali, da tabelle esplicative, da glossari, da box di approfondimento e da molteplici immagini, è integrata da modulistica specialistica. I loghi a correre del testo fanno da "trait d'union" tra la parte teorica e l'applicazione pratica. La parte pratica, suddivisa in moduli e schede operative, permette una continua interdisciplinarietà tra le ore di teoria, quelle di laboratorio e quelle dedicate alla simulazione di eventi. Le molteplici sequenze fotografiche favoriscono la memorizzazione degli strumenti e l'applicazione delle tecniche corrette, anche per le intolleranze, mentre le planimetrie e le check list presentate sono strumenti indispensabili per imparare a coordinare strumenti, mezzi e spazi. Gli esercizi presenti permettono di valutare le conoscenze teoriche acquisite e offrono spunti per metterle in pratica nel Laboratorio di cucina. Utilizzando la parte interattiva del testo il futuro cuoco può visualizzare, in tempo reale, un database sempre aggiornato di tutti i prodotti DOP, IGP e PAT per creare ricette di qualità. È disponibile un Dizionario multilingue per operare in un mondo sempre più globalizzato.

