

Al Dirigente Scolastico

Proposta adozione libro di testo e collaborazione con area ITP Sala e Vendita

Gentile Dirigente, ho il piacere di presentarle tre libri di testo, uno dedicato al **primo biennio** di sala, vendita e bar, l'altro per gli **ultimi 3 anni**, sempre destinato agli studenti del settore sala; ed infine quello dedicato al IV e V anno per gli studenti del settore enogastronomia.

Il libro del primo biennio è diviso in 13 moduli che partono dalle **figure professionali "classiche"** del *nuovo* addetto di sala e vendita, fino all'alternanza scuola/lavoro, che dal secondo anno rappresenta il primo vero contatto con il **mondo del lavoro**. In questo libro si insiste molto sul concetto di lavoro, perché questo è un tipo di formazione professionale che può inserirvi subito nelle mansioni legate al turismo e all'enogastronomia. Ma la caratteristica del testo è quello di essere innovativo dal punto di vista tecnologico poiché utilizza gli stessi strumenti degli adolescenti: i QR (vedi figura sotto), insieme ai link diretti. In questo modo, chi vuole vedere come si stende una tovaglia praticamente, oltre a visionare le figure, può collegarsi subito con il video. I QR sono utilizzabili con un'APP gratuita per smartphone e tablet. Nel testo vi sono anche recensioni su Arte&Letteratura, interviste con ex allievi, cruciverba e crucipuzzle¹.

Esempio di QR



Il libro del 3, 4 e 5 anno permette invece di avere circa 400 pagine di contenuti, di cui la metà fruibile online, sempre con lo stesso meccanismo di cui sopra. Inoltre si propone ad un prezzo concorrenziale: solo 25 euro per tutti i tre anni.

¹ Anziché i classici test a crocetta si è deciso di inserire il cruciverba e crucipuzzle, poiché stimolano ad un maggiore attenzione e concentrazione negli esercizi, nonché favoriscono un tipo di ragionamento mentale per arrivare alla soluzione.

Le caratteristiche dei volumi sono in linea con le linee guida del MIUR per gli Istituti professionali, inoltre i testi e i contenuti sono approfonditi sia sul web, sia con un gruppo **Facebook** di supporto agli insegnanti e agli allievi (due gruppi distinti). Nelle pagine del libro del 3-4-5 anno vengono sviluppati gli argomenti svolti negli anni precedenti, dando spazio anche a nuove tematiche, come la cucina flambè, le tecniche avanzate di bartending, l'enografia italiana ed estera, la cucina regionale, fino alle tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e dei concorsi nazionali per la promozione del territorio. Ecco in sintesi le caratteristiche

Grazie alle associazioni con cui collaboriamo, possiamo farle la seguente proposta. Se i libri vengono adottati per tutto il ciclo dal primo al quinto anno, il vostro istituto avrà dei benefit, i seguenti: un corso di aggiornamento per i docenti di Sala-Bar, a scelta tra:

- 1) I cocktails TIKI e le nuove tendenze del bere miscelato. Un incontro di 4 ore dedicato alla miscelazione di tendenza. Le attrezzature e i prodotti verranno forniti da noi; è previsto materiale didattico e attestato di partecipazione.
- 2) I cocktails "molecolari": come sferificare, affumicare ecc. i nostri drink. Un esperto del settore fornirà tutte le indicazioni in un master di aggiornamento di 4 ore ai vostri docenti. Anche in questo caso è previsto materiale didattico e attestato di partecipazione.
- 3) L'analisi del caffè e la latte art. un altro master della durata di 5 ore dove ci si soffermerà sull'analisi e la degustazione dell'espresso. A seguire poi le tecniche di caffetteria dedicate alla latte art.

Inoltre: 4 borse di studio da offrire agli allievi più meritevoli (ogni borsa di studio ha un valore di 390 euro e consiste in un corso professionale per barman.

Due valigette complete di attrezzatura per barman (boston shaker, pestello, metal pour, pour check, pinza, bar spoon, coltellino) da portare in giro oppure tenere a scuola.

Ed infine: premi e gadget per un'eventuale concorso interno se lo volete organizzare presso il vostro Istituto.

Cordiali saluti

Luigi Manzo