

#SOBREMESA

Corso di spagnolo per l'enogastronomia e i servizi di sala e vendita

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| Autori: | Marta Cervi – Simonetta Montagna |
| Disciplina: | Spagnolo settoriale |
| Tipo Scuola: | Scuola secondaria di II grado |
| Marchio: | Loescher |

Slogan Commerciale

Competenze e buone pratiche per i futuri professionisti del settore enogastronomico

Presentazione dell'Opera

É un corso in volume unico per gli istituti professionali ad indirizzo enogastronomico e di sala e vendita. Il manuale dà grande rilevanza ad un approccio responsabile e sostenibile degli alimenti, al settore della ristorazione e alla valorizzazione della gastronomia del territorio. Progetti multidisciplinari vengono suggeriti in una sezione denominata MultiPRO. Chiude il volume la sezione dedicata ad itinerari enogastronomici italiani ed ispanici utili anche per la preparazione all'Esame di Stato. Testi ed attività su agenda 2030, educazione civica e orientamento consolidano le competenze trasversali. Ampio repertorio multimediale con video, tutorial di ricette e interviste ad esperti del settore. Un glossario finale con terminologie specifiche fornisce un utile supporto per le attività. L'insegnante ha a disposizione una guida con le soluzioni e i test di fila A, B, C, D.

Punti di Forza

- Sostenibilità alimentare Buone pratiche e inclusione Multidisciplinarietà e compiti di realtà Itinerari enogastronomici italiani e ispanici Competenze digitali Video in contesto e tutorial Orientamento

Configurazione dell'Opera

Volume: Codice: 35210 — Titolo: Volume — Pagine: 264 — Prezzo: 28€ — Entrata In Magazzino: 31 gennaio 2024

Guía diáctica con claves y pruebas de evaluación: Codice: 35211 — Titolo: Guía diáctica con claves y pruebas de evaluación — Pagine: 240 — Prezzo: gratuito — Entrata In Magazzino: 7 febbraio 2024

Confronto con Altri Titoli Loescher

Delle stesse autrici, Al gusto e En la mesa del 2015. Due testi separati per i due indirizzi dell'istituto alberghiero. \#sobremesa è un testo completamente nuovo rispetto all'edizione precedente.

Confronto con la Concorrenza

L'unico concorrente al momento sul mercato è un testo di HOEPLI Nuevo (in su punto!) pubblicato nel 2013. Seguono i testi Loescher Al gusto e En la mesa. Rispetto al diretto concorrente Sobremesa propone: Esercizi di mediazione e di preparazione la DELE Approccio responsabile e sostenibile degli alimenti, al settore della ristorazione e alla valorizzazione della gastronomia del territorio analizzando casi di aziende reali spagnole e sudamericane; Numerose attività per lo sviluppo delle competenze digitali; Preparazione di progetti multidisciplinari; Compiti di realtà per mettere in pratica le competenze e le conoscenze acquisite; Mappe di ripasso in font alta leggibilità; Argomenti sulle tematiche dell'agenda 2030 e dell'educazione civica; Esercizi volti alle competenze trasversali sull'orientamento e sull'alternanza scuola-lavoro. Video in contesto e tutorial delle ricette presenti nel manuale. Itinerari gastronomici italiani e ispanici.

Destinatario Ideale

Docenti del triennio delle scuole professionali ad indirizzo di enogastronomia e sala e vendita.

Versione: 1 | Stato: pubblicata | Ultima modifica: 08/04/2026 06:19