



Tommaso De Rosa • Annalisa Ristoratore

Prodotti dolciari artigianali e industriali

Gestione manageriale

il libro nella nuvola

Le **risorse digitali** sono su Internet, nella nuvola, e si scaricano su tablet, computer e netbook.

- Contengono tutto il testo e anche video, animazioni o esercizi interattivi.
- Con le note e i link che può aggiungere il professore, diventano una **piattaforma di collaborazione** tra studenti e insegnanti.
- Nel **quaderno** lo studente può scrivere appunti e fare esercizi.

Le **risorse digitali**, leggere e fatte di bit, ampliano il libro di carta, contenitore stabile e ordinato del sapere.

L'accesso alle risorse digitali protette è personale, non condivisibile e non cedibile.

Il volume, per il monoennio, intende proporsi come strumento didattico particolarmente pratico e rispondente alle esigenze operative insite nella disciplina Laboratorio dei servizi per l'enogastronomia - settore pasticceria.

La struttura organizzativa del testo permette all'allievo attività che applicano nozioni di legislazione, di alimenti e alimentazione, di economia e gestione delle aziende di pasticceria.

L'organizzazione e la gestione di un'azienda di pasticceria presuppongono conoscenze molto ampie e approfondite: l'allievo dovrebbe saper individuare e conoscere le diverse realtà aziendali e saper predisporre l'organizzazione più confacente per ognuna di esse, applicando nella realtà operativa il proprio sapere.

La struttura del testo si basa su un criterio modulare.

La materia è suddivisa in 7 moduli tematici.

Sono presenti:

- approfondimenti che trattano in maniera più analitica e dettagliata argomenti di rilievo professionale e gestionale;
 - rubriche operative che offrono spunti pratici per esercitarsi in situazioni organizzative e gestionali tipiche delle aziende ristorative;
 - voci di glossario a fianco del testo, per chiarire i termini tecnici o di difficile comprensione;
 - box di aggiornamento relativi alle innovazioni tecniche, tecnologiche, operative e legislative del settore;
 - schede di verifica per controllare il grado di preparazione raggiunto.
- Questa impostazione favorisce un apprendimento mirato alle esigenze specifiche della professione e agevola l'applicazione dei nuovi criteri didattici che considerano gli allievi soggetti attivi del processo educativo.

Gli argomenti trattati sono stati selezionati considerando non solo le indicazioni dei programmi ministeriali ma anche le numerose novità operative e di marketing che il mondo della pasticceria ha registrato negli ultimi anni.



Le risorse digitali

Tutte le pagine del libro da sfogliare con:

- Sequenze operative
- Esercizi interattivi
- Testi di approfondimento



Questo libro è stampato su carta che rispetta le foreste.
www.zanichelli.it/la-casa-editrice/carta-e-ambiente/

DEROSA*PRODOTTI DOLCIARI 5 (CLT) LD

ISBN 978-88-08-83675-5



9 788808 836755

6 7 8 9 0 1 2 3 4 (03P)

Indicare
l'intero
codice ISBN
in caso
di adozione