

OFFERTA CONTENUTI DIDATTICI + SAMSUNG Galaxy Tab A

**OFFERTA  
PER I DOCENTI**

## SERVIZI ALBERGHIERI DELLA RISTORAZIONE



### SAMSUNG Galaxy Tab A (9.7, LTE)

Prezzo consigliato al pubblico

**399,00 Euro** IVA inclusa

+ contenuti didattici inclusi

Il tablet di Samsung si contraddistingue per il look moderno e la cornice metallizzata che ne esalta il formato 4:3. Lo schermo più ampio di Galaxy Tab A è l'ideale per visualizzare in modo ottimale presentazioni, siti web, e-book ed e-mail.

Grazie al processore Quad-core da 1.2 GHz abbinato alla versione più recente del sistema operativo Android, Galaxy Tab A offre prestazioni all'avanguardia per un'esperienza d'uso fluida in ogni contesto sia lavorativo che di svago.

La fotocamera da 5 MP con messa a fuoco automatica permette di ottenere immagini sempre chiare e definite con la massima semplicità in qualsiasi condizione.

La potente batteria da 6000 mAh consente un utilizzo prolungato del tablet per completare la giornata lavorativa in piena tranquillità.

#### Descrizione Prodotto

#### Samsung Galaxy Tab A (9.7 - LTE)

Sistema operativo	Android Lollipop
Processore	Quad-Core 1.2 GHz
Ram	2 GB
Memoria di massa	16GB
Schermo	TFT 9.7" Full Touch screen
Garanzia	3 anni originale del Produttore
Assicurazione	1 anno originale dal Rivenditore



La Spiga  
EDIZIONI



## SERVIZI ALBERGHIERI DELLA RISTORAZIONE

### **La sicurezza alimentare (formato ePub). Edizioni ALMA-PLAN**

*Manuale per l'applicazione dell'HACCP*

Il manuale costituisce un utilissimo strumento che aiuta nell'applicazione di un efficace piano di autocontrollo nella ristorazione commerciale, collettiva e veloce, che permetta di monitorare i rischi igienici delle lavorazioni eseguite, secondo i dettami del D. Lgs. n. 193/2007 e i principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), come descritto dal Codex Alimentarius.

### **Le materie prime in cucina (formato ePub). Edizioni ALMA-PLAN**

Il volume illustra, per ciascuna categoria, i tratti distintivi e peculiari, le caratteristiche organolettiche, gli impieghi in cucina, la stagionalità, le modalità di conservazione, i controlli da eseguire al momento dell'acquisto e prima dell'uso, gli aspetti nutrizionali. Le singole schede illustrano, per ciascuna materia prima, le caratteristiche, l'eventuale stagionalità e gli impieghi in cucina, dando spazio anche a curiosità e trucchi del mestiere.

### **Dizionario online dell'alimentazione in 9 lingue**

Il Dizionario comprende le parole ad alta frequenza che riguardano:

- scienza e tecnologia per l'alimentazione
- prodotti, preparazioni e tecniche di cucina
- nutrizione ed educazione alimentare
- sicurezza alimentare

### **BES e inclusività (formato ePub)**

*Metodi e strumenti per una didattica personalizzata.*

Elaborato da Il Filo di Arianna, centro ad alta specializzazione BES - DSA accreditato dal MIUR, questo prezioso strumento accompagna nella conoscenza del delicato mondo dei BES al fine di garantire a tutti gli interessati il diritto a una didattica individualizzata e personalizzata.

**3 Anni garanzia + 1 anno di assicurazione**

**Pacchetto Microsoft OFFICE ©**