

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA**A.S. 2022/2023****NUCLEI FONDANTI ACCOGLIENZA TURISTI****BIENNIO**

NUCLEI FONDANTI	CONTENUTI MINIMI RELATIVI AI NUCLEI FONDANTI	CLASSE - QUADRIMESTRE	QUADRIMESTRE	DDI
L'arte dell'accoglienza	Concetti di base dell'accoglienza e della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni	Classe prima	1 quadrimestre	Per ovviare alla difficoltà di lavorare a gruppi in presenza si ritiene opportuno demandare alle ore in DDI quanto segue: didattica laboratoriale, cooperative learning, brain storming, debate, interdisciplinarietà, problem solving, role playing, didattica capovolta, ricerca azione
		Classe seconda		
Il sistema turistico	Conoscenza del territorio e delle nuove tendenze del turismo internazionale vendita del prodotto turistico	Classe prima	1 quadrimestre	
Le imprese ricettive in Italia	Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive Metodologie e tecniche di promozione territoriale	Classe prima	2 quadrimestre	
L'albergo oggi (front office e back office)	Accenni alla modulistica elementare alberghiera e agli elementi di base della corrispondenza	Classe prima	2 quadrimestre	
		Classe seconda	1 quadrimestre	
Il ciclo cliente	Saper compilare la modulistica relativa alla prenotazione del cliente, check-in, live in. check out e post check-out	Classe seconda	2 quadrimestre	

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA**TRIENNIO A.S. 2022/2023**

NUCLEI FONDANTI	CONTENUTI MINIMI RELATIVI AI NUCLEI FONDANTI	CLASSE - QUADRIMESTRE	QUADRIMESTRE	DDI
Organizziamo lo stage	Selezionare, scegliere e contattare le strutture dove svolgere lo stage, creare e produrre modulistica resoconto PCTO	Classe terza Classe quarta Classe quinta	1 quadrimestre	Per ovviare alla difficoltà di lavorare a gruppi in presenza si ritiene opportuno demandare alle ore in DDI quanto segue: didattica laboratoriale, cooperative learning, brain storming, debate, interdisciplinarietà, problem solving, role playing, didattica capovolta, ricerca azione
Organizzazione di eventi	Progettare anche con tecnologie digitali eventi enogastronomici e culturali, promozione del Made in Italy	Classe terza	1 quadrimestre	
		Classe quarta	1 quadrimestre	
Turismo culturale, enogastronomico, responsabile e sostenibile (elaborazione pacchetti turistici e menu)	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Classe terza	2 quadrimestre	
		Classe quarta	1 quadrimestre	
Le imprese Turistiche e le nuove forme di ospitalità	Identificare le strutture turistiche e le interazioni tra ospitalità ed economia Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita	Classe terza	2 quadrimestre	
		Classe quarta	1 quadrimestre	
		Classe quinta	Classe quinta	
Il Turismo e territorio	I nuovi trend del turismo, l'importanza di fare sistema, itinerari turistici e promozione del territorio	Classe quarta	2 quadrimestre	
		Classe quinta	Classe quinta	
La progettazione e il marketing	Conoscere il mercato turistico, il ciclo di vita	Classe quinta	2 quadrimestre	

	del prodotto, l'uso di internet come strumento di marketing			
La qualità nel settore ricettivo	Conoscere i sistemi di qualità, le norme e le certificazioni di qualità (anche ambientali)	Classe quinta	2 quadrimestre	