



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MANLIO ROSSI-DORIA

AVELLINO

Via Filippo Visconti

Tel. 0825 22350 – Fax 0825 1643142

Cod. Meccanografico: AVRH04000X – Cod. Fiscale: 92035900643

e-mail: AVRH04000X@istruzione.it – AVRH04000X@PEC.istruzione.it



PROGRAMMI DI STUDIO

PER ESAME INTEGRATIVO / DI IDONEITÀ

TRIENNIO

DISCIPLINA	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA					
CLASSE/I	TERZA		QUARTA	D	QUINTA	D
Competenze alle quali concorre la disciplina – TRIENNIO						
AREA LINGUAGGI						
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento						X
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete						X
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare						X
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali						X
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali						X
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.						X
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.						X
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio - sportiva per il benessere individuale e collettivo						X
AREA MATEMATICA						
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative						X
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni						
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati						
AREA STORICO – SOCIALE						
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo						X
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento						X
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera						X
- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale						X
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità						X
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica ed al mondo del lavoro e della professionalità						X
AREA PROFESSIONALE						
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse						X

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	X
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera	
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	X
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico – alberghiera	X
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico – alberghiere	X
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico – alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico – artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio	X
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti	
Competenze chiave per l'apprendimento permanente, nell'ottica della Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2018	
- Competenza alfabetica funzionale	X
- Competenza multilinguistica	X
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	
- Competenza digitale	X
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	X
- Competenza in materia di cittadinanza	X
- Competenza imprenditoriale	X
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	X

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico: IL MARKETING	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - CONCETTI FONDAMENTALI - IL MARKETING IN ALBERGO - IL WEB MARKETING - GLI STRUMENTI DEL WEB MARKETING - LA WEB REPUTATION - IL PIANO DI MARKETING
Nucleo tematico: LA VENDITA DEI SERVIZI ALBERGHIERI	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - LA COMUNICAZIONE ESTERNA - IL PRICING ALBERGHIERO - IL REVENUE MANAGEMENT - IL CHANNEL MANAGER -
Nucleo tematico: LA QUALITA' IN ALBERGO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - IL SISTEMA DI QUALITA' - IL CICLO DEMING - LA CERTIFICAZIONE E I MARCHI DI QUALITA'
Nucleo tematico: L'ALBERGATORE E LE LEGGI	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - APERTURA E CESSAZIONE DI UN'ATTIVITA' RICETTIVA - REGOLAMENTAZIONE DEI RAPPORTI CON IL CLIENTE - LA CLASSIFICAZIONE ALBERGHIERA
Nucleo tematico: IL BUSSINESS PLAN	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - STESURA DI UN ESEMPIO PRATICO DI BUSSINESS PLAN
Nucleo tematico: LA DIREZIONE DELL'ALBERGO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - LA PROFESSIONE DEL DIRETTORE D'ALBERGO - LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

AUSILI DIDATTICI

LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI TRA QUELLI IN USO NELL'ISTITUTO	
CLASSE TERZA	
CLASSE QUARTA	
CLASSE QUINTA	HOTEL ITALIA BUONGIORNO-FRANCO GIANI

