



Programma svolto a. s. 2023/2024

Classe 1B / Indirizzo: **Enogastronomia**

Materia: Laboratorio Servizi di Accoglienza Turistica

Docenti: prof.ssa Veronica Danzi e prof.ssa Susanna Lupi (compresenza ITP lab. TIC)

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

UdA 19.1: IL REPARTO DEL SORRISO, ETICA PROFESSIONALE E REGOLAMENTO

L'arte dell'accoglienza = l'immagine aziendale, le relazioni, l'importanza dell'aspetto, la divisa, la cura della postazione di lavoro, il regolamento interno.

Lab.: Google documenti = Stesura del Regolamento di classe e del laboratorio informatico (Mappe).

UdA 19.2: L'IMPORTANZA DI COMUNICARE

La comunicazione = gli elementi della comunicazione, verbale, paraverbale, non verbale (le espressioni del viso – la postura – la prossemica) – i travel influencer.

Lab.: la corrispondenza dell'Hotel; gestione di Gmail.

UdA 19.3: IL TURISMO OGGI

Il turismo oggi a partire dalla Rivoluzione Industriale, i trasporti, il tempo libero – Il turismo di massa, da Global a Glocal, il turismo post Covid e innovazioni tecnologiche – Dal turismo 1.0 al 4.0 – Le destinazioni turistiche, le caratteristiche dei turisti e le varie tipologie di turismo – Mercato turistico.

Google Documenti: Descrizione di un piatto della tradizione + ricetta; realizzazione di menù a tema.

UdA 19.4: LE STRUTTURE RICETTIVE E L'ALBERGO

La classificazione alberghiera, arrangiamenti, sigle camere, aperture, requisiti minimi di un albergo, motivazioni di un viaggio, le principali strutture ricettive – le due tipologie di colazioni, le due tipologie di ristorazione.

Lab.: Google Presentazioni = Realizzazione di un ipertesto sull'argomento: "Pericolo, danno, prevenzione e protezione sul luogo di lavoro".

Cremona, 31 maggio 2024

Le docenti

Veronica Danzi, Susanna Lupi