



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E. FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.ipsiaferrari.it - post.cer. SAIS029007@pec.istruzione.it

PROGRAMMA SVOLTO

Anno scolastico:	2024/2025
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Professionale
Indirizzo	Enogastronomico

Classe:	1 ^A C IPSEOA
---------	-------------------------

Disciplina:	Laboratorio di Accoglienza Turistica
-------------	--------------------------------------

Docente:	Denise Sodano
----------	---------------

Libro di testo:	Laboratorio di Accoglienza Turistica. Turismo e ospitalità
-----------------	--

Anno scolastico 2024/2025

INDICAZIONE DEI CONTENUTI DISCIPLINARI

Il sistema turismo

- La terminologia turistica e la definizione di turismo
- Le tipologie di turismo
- Il mercato turistico: la domanda e l'offerta turistica
- Le risorse naturalistiche, le località d'arte e di interesse turistico
- I Beni turistici: beni culturali e beni naturali

Le imprese ricettive in Italia

- La classificazione alberghiera delle strutture ricettive
- Le tipologie di strutture ricettive

L'albergo oggi

- I servizi e l'organizzazione dell'hotel
- L'albergo: caratteristiche e spazi operativi
- I servizi complementari di un albergo

Il mondo del Front Office

- L'organigramma di un grande e di un piccolo albergo
- Le figure professionali e reparti dell'albergo
- Simbologia delle camere
- La comunicazione al F.O.

UDA di riferimento: ATTENTI, PULITI E ORDINATI

- Il reparto di front office e dell'housekeeping: funzioni e personale
- L'etica professionale
- La cura della persona

UDA di riferimento: BENVENUTI IN LABORATORIO

- Le fasi del ciclo cliente
- Terminologia tecnica specifica del settore

UDA di riferimento: CONOSCERE ME STESSO

- I Beni turistici: beni culturali e beni naturali

Battipaglia, 06/06/2025

Il docente

Denise Sodano

Emeraldita D'Onofrio

Maria Franca Equillante

Stella D'Andria