

	<p style="text-align: center;"><i>Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Giovanni Marchitelli"</i></p> <p style="text-align: center;">Via Roma, 22/bis - 66047 VILLA SANTA MARIA (CH) - C.F. 81001840693 Centralino 0872.944422 - Fax 0872-940561 <a href="mailto:CHRH01000N@istruzione.it">CHRH01000N@istruzione.it</a> – <a href="mailto:CHRH01000N@pec.istruzione.it">CHRH01000N@pec.istruzione.it</a> – <a href="http://www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it">www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it</a></p>	
	<p style="text-align: center;"><i>DGR N. 840 del 20/10/2015 Fondo Sviluppo e Coesione delibera Cipe 95/2012 Par FSC Regione Abruzzo</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Cup F66J16000420002</i></p>	

## PROGRAMMA SVOLTO CLASSE 4 A.T –LABORATORIO ACC. TURISTICA

**PROF.SSA ASSUNTA SCOCCHERA**

**Anno scolastico 2022/2023**

### IL PACCHETTO TURISTICO

Il prodotto turistico esperienziale; il pacchetto turistico alberghiero;  
Il pacchetto turistico delle imprese viaggio;

### LA PROGETTAZIONE DI UN EVENTO

Progettare un evento:l'operatività; il patner e lo sponsor;la comunicazione dell'evento;

### LA QUALITA' DEL PRODOTTO TURISTICO ALBERGHIERO

La qualità nell'impresa alberghiera; i sistemi certificati di gestione della qualità,la certificazione per imprese ricettive

LA GUEST EXPERIENCE L'ospitalità oggi; la personalizzazione dei servizi; gli elementi della guest experience

### LA LEADERSHIP,PROBLEM SOLVING E SOFT SKILLS

La leadership; il problem solving; soft skill del leader.

DOCENTE

*Assunta Scocchera*

ALUNNI

*Sabrina Casella  
Ilaria Mantelli*

**LIVELLI ESSENZIALI DELLE COMPETENZE DELLA DISCIPLINA A  
CUI FARE RIFERIMENTO PER GLI STUDENTI CON BISOGNI  
EDUCATIVI SPECIALI. OBIETTIVI MINIMI**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare servizi di accoglienza ed assistenza all'interno di un evento;</li> <li>• Utilizzare il linguaggio tecnico di settore in relazione alle diverse situazioni operative;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Simulare l'organizzazione e la gestione di un evento</li> </ul>	<p>Le tecniche di organizzazione eventi;</p>

<p>Elaborare progetti per la distribuzione e la commercializzazione del prodotto turistico attraverso diversi canali</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper individuare i canali migliori per la promozione e la vendita del prodotto/servizi</li> </ul>	<p>I vari canali della distribuzione del prodotto alberghiero;</p>
<p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio .</p>	<p>Saper individuare i bisogni di ogni singolo target di clientela e saper offrire un prodotto/servizio adeguato;</p>	<p>Le tipologie di clientela; • La guest relation - tecniche di relazione con i clienti</p>
<p>Elaborare itinerari e pacchetti turistici</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzare itinerari turistici valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio;</li> </ul>	<p>I nuovi trend del turismo;</p>
<p>Riconoscere gli elementi relativi alla certificazione dei prodotti tipici legati al territorio</p>	<p>Progettare un percorso enogastronomico che valorizzi turisticamente le tradizioni regionali</p>	<p>La domanda e l'offerta ristorativa in ambito alberghiero;</p>