

I.I.S. "Pellegrino Artusi" Chianciano Terme

A.S. 2024-2025

Prof. Enrico Maggiolini

Materia: Laboratorio di Accoglienza Turistica

Classe III° AT

Libro di testo: Nuovo Hotel Italia di F. Giani – F. D'Amico – P.P. De Rinaldis

Le Monnier Scuola

ISBN: 9788800361484

Unità 1 Pre-experience Richiesta d'informazioni

1. La richiesta d'informazioni;
2. Rispondere ad una richiesta di informazione.

Unità 2 Pre-experience: booking

1. La prenotazione diretta;
2. Tecniche di prenotazione diretta;
3. Prenotazione indiretta;
4. La registrazione della prenotazione indiretta;

Unità 3 Experience: check-in

1. L' accoglienza degli ospiti;
2. Procedure di check-in al front office;
3. Procedure di check-in al back office;

Unità 4 Experience: live-in

1. I servizi del front office;
2. I servizi degli altri reparti e i rapporti con il front office;
3. La contabilità clienti;

Unità 5 Post-experience: check-out e post check-out

1. Il check-out;
2. La contabilità nel post check-out;
3. I rapporti con i clienti dopo la partenza;

3. I prodotti tipici Toscani;
Compresenza con Storia dell'arte 1h a settimana:

1. L'arte nelle informazioni turistiche del territorio;

UDA: Il Turismo del Benessere

Attività extra scolastiche:

1. Viaggio d'Istruzione Valle del Tirino;
2. Festa dell'Olio a Seggiano;
3. Accoglienza Comune di Chianciano Terme Villa Simoneschi
4. Palamontepaschi di Chianciano congresso;
5. Open Day accoglienza IIS Pellegrino Artusi;
6. Tour Day Firenze;
7. Evo.Lution;
8. Benvenuto Brunello;

Educazione Civica: Territorio Provincia di Siena/Enogastronomia 4h

Compresenza con Scienze degli Alimenti

1h settimanale:

1. La DOP e IGP;
2. Turismo Enogastronomico;

Chianciano Terme, il 05 Giugno 2023