



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
MIUR



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE “EMILIO SERENI” AFRAGOLA – CARDITO

Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing – Turismo
Settore Professionale: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Liceo Artistico - Indirizzi: Arti Figurative – Architettura - Ambiente

ISIS - "E. SERENI" AFRAGOLA-CARDITO
Prot. 0001414 del 15/02/2022
(Uscita)

Agli alunni della classi
Triennio enogastronomico
Triennio AFM e Turistico
sede Afragola
Ai docenti del plesso di Afragola
Al DSGA, agli Atti, al Sito

Oggetto: Orientamento in uscita CLASSI TRIENNIO ENOGASTRONOMICO - AFM - TURISMO

Si comunica alle classi del **triennio enogastronomico** settore Cucina, Sala e Accoglienza e alle classi del **triennio del settore AFM e Turistico** che nel mese di Marzo è possibile vivere un'esperienza di attività pratica presso l'Hotel Cristallo di Paestum, nelle diverse aree lavorative; Cucina, Sala Reception, Ufficio Amministrativo, che potrà valere anche come ore di PCTO in base alla curvatura stabilita dai consigli .

Il programma prevede lo stage presso la struttura “HOTEL CRISTALLO” di Paestum per la realizzazione del:

- Percorso per attività formativa per 18 ragazzi (PER TURNAZIONE) per ore 8 giornaliere certificate;
- tutor aziendale per alternanza scuola/lavoro: Pisacane Raffaele;
- vitto e alloggio per 18 ragazzi per ogni turnazione in pensione completa;
- Tariffa € 120,00 per ragazzo intero periodo;
- incluse nel prezzo vitto, alloggio e spese di trasporto da sede scuola Sereni per hotel Cristallo e ritorno;

Di seguito è riportata la Programmazione didattica:

- Introduzione
 - La struttura d'albergo.
 - Le tipologie alberghiere
 - Organizzazione di una struttura d'albergo
 - Management del settore alberghiero: la direzione alberghiera, direzione ai piani, direzione ricevimento, direzione food & beverage, direzione sales & Marketing
- Front Office Management
 - Definizione di Front Office
 - Il comportamento e l'attitudine da usare al telefono
 - La corrispondenza alberghiera
 - Estetica, igiene personale e portamento
 - Definizione di back office
 - Stesura di un preventivo
- Il cliente

- L'accoglienza del cliente
- Tecniche di check-in e check -out
- La documentazione
- Il registro arrivi e partenze
- Tipologie di pagamento
- Il caso del no-show
- La waiting list
- L'overbooking
- La gestione dei reclami
- Il voucher
- Housekeeping Management
 - Il servizio di pulizia.
 - Le principali mansioni.
 - La giornata di lavoro nel reparto housekeeping.
 - Gestione della biancheria.
 - La comunicazione con la direzione dell'hotel e il ricevimento.
- Spa management & Altri servizi
 - Introduzione al settore Wellness
 - I trattamenti estetici
 - I prodotti cosmetici
 - Come preparare un percorso benessere
 - Gestione ed organizzazione della palestra
- Il Marketing
 - La comunicazione sui principali social
 - Le offerte last minute
 - Come promuovere una struttura alberghiera interfacciandola con il territorio
 - Il piano di Marketing
- Procedure amministrative e contabili di una struttura alberghiera

Pertanto, s'invitano gli alunni interessati a COMUNICARE la propria adesione entro il 22 febbraio 2022 per email, indicando: Nome Cognome classe, numero di telefono e periodo di partenza, ai seguenti docenti:

Prof.ssa Feleppa Lucia

Prof.ssa D'Avino Giuseppina

Prof.ssa Dell'Aversana Monica

Le partenze per ogni gruppo di 18 alunni sono:

1. dal 02 marzo al 06 marzo 2022
2. dal 06 marzo al 10 marzo 2022
3. dal 10 marzo al 14 marzo 2022
4. dal 14 marzo al 18 marzo 2022.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
DOTT.SSA DANIELA COSTANZO