



CONTENUTI DISCIPLINARI
CLASSE 4 B ACCOGLIENZA TURISTICA
Anno scolastico 2020/2021
Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Docente: Prof. Vitolo Fabio

- 1. La realizzazione di un edificio alberghiero e l'analisi di fattibilità;*
- 2. Il prodotto turistico ed i diversi canali di distribuzione;*
- 3. I diversi accordi di collaborazione tra albergatori e agenzie di viaggio; Il contratto di allotment, vuoto per pieno e free-sale;*
- 4. Le adv: la provvigione - il calcolo dell'iva al netto e al lordo; Le diverse tipologie di voucher;*
- 5. Le OTA e il turista social;*
- 6. La responsabilità dell'imprenditore alberghiero per le cose lasciate in custodia in albergo;*
- 7. Il pacchetto turistico: Dlgo 79/2011; l'importanza della fissazione del prezzo di vendita; Il BEP;*
- 8. L'offerta turistica culturale, enogastronomica e paesaggistica Italiana; Le tradizioni popolari;*
- 9. Il turismo quale fenomeno di sviluppo della personalità umana; Il Patrimonio storico - culturale inserito nella WHL (Modulo di ed. Civica);*
- 10. Il codice dei beni culturali e del paesaggio, art. 9 della Costituzione;*
- 11. Il turismo sostenibile e quello del wellness: prospettive future;*
- 12. La gestione del lavoro delle diverse figure prof.li all'interno delle diverse imprese turistiche: La gestione ottimale della comunicazione e relazione con gli ospiti; La CRA e CRM;*
- 13. La gestione delle diverse tipologie di clientela e l'individuazione del relativo "Target Market": i clienti speciali e il turismo accessibile;*

14. UDA N. 1 INTERDISCIPLINARE: "BELLEZZE E BONTÀ DEI COMUNI CAMPANI"

15. UDA N. 2 INTERDISCIPLINARE: "TURISMO ED OSPITALITÀ NEL PERCORSO PCTO"

