

OSPITIAMOCI SMART

esperienze di alternanza scuola- lavoro
e di scambio formativo

L'Istituto Tecnico per il Turismo che aderisce alla proposta educativa, formativa e professionalizzante di HTC ha l'opportunità, in qualità di partner, di organizzare un'esperienza di apprendimento in situazione, nell'incantevole cornice di Roncegno Terme, presso le strutture qualificate dell'Alberghiero Trentino, comprendenti aule attrezzate, laboratori di cucina con strumentazione all'avanguardia, un Ristorante didattico I SENSI, aperto al territorio per la proposta del pranzo dal martedì al venerdì, e un Hotel Didattico VILLA FLORA.

L'esperienza formativa potrà avere una durata di:

- ❖ 2 giorni, comprensiva di un pernottamento;

e include l'ospitalità presso l'Hotel didattico Villa Flora, sito a due passi dalle altre strutture scolastiche.

L'Istituto partner potrà personalizzare il proprio soggiorno e il proprio programma professionalizzante a partire dalla seguente proposta formativa di incontro e scambio di buone pratiche:

PRIMO GIORNO

1. Ore 10.00 **Arrivo in Hotel didattico**, check- in e possesso della camera;
2. Ore 10.30 **Snack di benvenuto**, presentazione dell'Hotel Villa Flora e visita guidata alla struttura ospitante, condotta in modalità di peer-education dagli studenti dell'Alta Formazione dell'Alberghiero Trentino;

3. Ore 11.30 – 12.30 **Presentazione del territorio** in una cornice di valorizzazione turistica, in collaborazione con l'APT locale, attraverso una didattica attiva che favorisce la partecipazione degli studenti e l'evidenza delle loro conoscenze di settore;
4. Ore 12.45 **Pranzo in convivialità** presso il Ristorante didattico I SENSI;
5. Ore 14.45 – 17.00 Partecipazione al **Modulo formativo**:
“Organigramma, funzioni e mansioni dei reparti di una struttura ricettiva.”
Gli studenti avranno modo di costruire la mappa completa dei profili professionali che operano nei diversi reparti dell'Hotel, analizzando i livelli di responsabilità e le sinergie funzionali all'erogazione dei servizi di ospitalità. Le principali figure esaminate saranno:
 - il direttore d'albergo e l'assistente;
 - i responsabili di back office e di front office;
 - il housekeeping e il governante;
 - il FB management;
 - il Wellness manager;
 - il Sale manager;
 - e altro ancora ...

Gli studenti avranno l'opportunità di confrontarsi con casi via via più complessi per tipologia e stellaggio dell'Hotel.
6. Ore 17.15 – ore 17.45 **merenda** ... per sentirsi a casa

7. Ore 17.45 conclusione delle attività e presentazione dei Moduli del giorno successivo.
8. Ore 19.30 Cena presso un agriturismo/pizzeria locale **a costo del giovane**

SECONDO GIORNO

1. Ore 8.00 – 8.45 **Continental breakfast**, servito dagli studenti dell'Alta Formazione;
2. Ore 8.45 **Check out** e bagagli in camera riservata;
3. Ore 9.00 – 11.00 Partecipazione al **Modulo Formativo**:
“Ambienti dell’ospitalità secondo stellaggi e tendenze, organizzazione del lavoro e stili di gestione della struttura ricettiva.”

Gli studenti vengono introdotti alla complessa vita di un Hotel, distinguendo alcune categorie, tra cui Hotel 3 stelle, Hotel 4 stelle termale, Hotel 5 stelle internazionale.

Divisi in gruppo, e sulla base delle conoscenze apprese nel primo Modulo formativo, potranno ipotizzare gli ambienti di un Hotel, in base della categoria di appartenenza, ed attribuire a ciascun spazio le figure professionali di competenza, evidenziando le principali mansioni e le sinergie tra reparti.

Accompagnati da docenti ed esperti passeranno dunque ad esaminare i modelli organizzativi e gli stili di gestione, mettendo in luce gli aspetti di qualità che caratterizzano l’offerta dell’ospitalità più moderna.

4. Ore 11.00 - 11.15 pausa
5. Ore 11.15 - 12.00 **Presentazione dei lavori** di gruppo e discussione d'aula
6. Ore 12.30 **Pranzo in convivialità** presso il Ristorante didattico I SENSI;
7. Ore 14.30 15.30 **Incontro di orientamento** e saluto
Presentazione del percorso di Alta Formazione in Management dell'ospitalità.
8. Ore 16.00 **Rientro**