

## **PROGETTO HOTEL DIDATTICO - Alba Adriatica**

### **La scuola partecipa alla gestione di un HOTEL! Sì, ma didattico!**

L'HOTEL DIDATTICO è un luogo dove la formazione del settore Alberghiero ristorativo si mette in gioco avvicinandosi al mondo del lavoro. Un'iniziativa finalizzata a promuovere ed accrescere le competenze dei ragazzi dandogli l'opportunità di confrontarsi con la realtà operativa sperimentando l'attività di ristorante. Un'esperienza difficilmente proponibile in un normale contesto scolastico, ma ora tradotta in una vera e propria simulazione d'impresa.

### **Per una settimana si alterneranno squadre diverse alla conduzione dell'HOTEL DIDATTICO.**

I ragazzi si propongono in questa avventura per dimostrare le loro capacità ed il loro valore mettendo in pratica le loro conoscenze teoriche: l'accoglienza del cliente, la gestione del check in e del check out, la composizione del menù, gli ordini, la previsione dei volumi di vendita, la gestione del magazzino, il budget e il costo pasto anticipano le competenze professionali l'esecuzione dei vari piatti, il rispetto delle norme igieniche, l'allestimento dei tavoli, l'abbinamento cibo-vino, sino alla traduzione dei menù in lingua straniera, al servizio ed alla presentazione dei vini.

### **Per imparare qualsiasi cosa bisogna... farla! Non è sufficiente pensarla, teorizzarla, ma bisogna studiarla e metterla in pratica. Attraverso l'esperienza si sviluppano le abilità professionali che portano alle competenze.**

Gli Hotel Didattici sono per definizione il luogo dedito, come da loro missione fondamentale, alla formazione di figure professionali nel settore alberghiero e della ristorazione attraverso l'esercizio di un'attività di accoglienza e ristorativa completa. L'attività tecnico pratica degli Istituti per l'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera, simula l'attività attraverso esercitazioni svolte tra gli allievi, dove talvolta manca, in qualità di ospite, il "cliente".

Avere una clientela autentica da accogliere, che degusta il menu preparato dagli allievi, che commenta le presentazioni e il servizio è un passo avanti notevole nel migliorare la qualità della formazione alla professione in questo settore.

Non si intende creare un'attività commerciale costituendo un vero e proprio esercizio pubblico gestito nell'arco di tutto l'anno, ma realizzare una simulimpresa per un periodo limitato dove tutto è organizzato e seguito dagli studenti: l'uso dei programmi di accoglienza, dalla composizione dei menu, agli ordini delle materie prime, dalle prenotazioni, alla preparazione dei piatti in cucina, dal servizio in sala al controllo dei costi. La gestione dell'hotel sarà un ulteriore arricchimento dell'apprendimento professionale, affiancato alle lezioni teoriche, pratiche e al tirocinio. I Formatori affiancano, osservano, accompagnano e valutano tutto il processo. Tutte le aree disciplinari sono coinvolte: dall'informatica, all'inglese, all'italiano, a DTA, alle scienze degli alimenti alla tecnica e pratica professionale proprio per far cogliere all'allievo l'importanza di tutti i saperi che concorrono a formare le competenze professionali.

### **OBIETTIVI**

Il rapporto diretto con il cliente in una dimensione di offerta di servizi di accoglienza e ristorativi di mercato rappresenta per gli allievi una occasione preziosa di acquisizione di esperienza formativa e professionale. In particolare l'esperienza dell'Hotel Didattico permette una insostituibile occasione di formazione (difficilmente proponibile in un normale contesto formativo di laboratorio scolastico e con un valore moltiplicativo rispetto all'esperienza dello "stage"). L'esperienza dell'Hotel Didattico permette inoltre agli allievi che vi partecipano di accumulare elementi interessanti per il proprio curriculum e crediti formativi a vario livello. L'Hotel Didattico così come proposto dal nostro Istituto è limitato nel tempo, ha un numero ridotto di clienti (circa di 80 ospiti) e questo permette di fare una esperienza significativa per gli allievi. Riteniamo assolutamente non concorrenziale il nostro Hotel Didattico rispetto agli Hotel del territorio, perché risulta essere temporaneo e di carattere esclusivamente didattico.

### **Modalità di attuazione**

Gli allievi suddivisi in 16 del settore cucina, 6 di pasticceria, 20 del settore sala-bar e 8 di accoglienza scelti tra le eccellenze delle classi terze, seguiti dai tutor di settore, dal 6 al 13 maggio 2017 simuleranno la gestione del cliente presso l'Hotel Doge sito ad Alba Adriatica (Lungomare Marconi, 292, 64011 TE). Gli allievi, per ogni settore, verranno suddivisi in 2 squadre. Una squadra seguirà il turno mattutino (6 ore) delle attività dell'Hotel, guidata dai docenti di settore mentre l'altra, accompagnata da altri 2 docenti, sarà impegnata in visite aziendali nel territorio come:

Azienda bicentenaria Menozzi De Rosa in Piane Sant'Andrea per la lavorazione della liquirizia;

Cantina Illuminati di Controguerra;

Azienda casearia;

Antico Frantoio Colonnella.

Nel pomeriggio, la squadra che avrà fatto attività in hotel seguirà il percorso di visite aziendali seguita da 2 docenti mentre l'altra squadra seguirà le attività in hotel (6 ore). Le squadre si alterneranno nei servizi per avere una visione completa della gestione di un hotel.

Le attività inizieranno con l'accoglienza dei clienti e la ristorazione di sabato 6 maggio 2017 e termineranno con il check out dei clienti di domenica 14 maggio 2017.