



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

<b>Materia</b>	Laboratori di servizi di ricettività alberghiera
<b>Classe</b>	V <sup>^</sup> A Accoglienza Turistica
<b>Docente</b>	Massimo Casati
<b>Libri di testo adottati</b>	Professione Accoglienza. Tecnica e pratica di accoglienza turistica – Monica Mainardi – Terzo, quarto e quinto anno - Hoepli

#### Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026

Ore di lezione previste dal piano di studi (1 h compresenza con lingua inglese)	198
Ore di lezione effettuate al 04.05.2026 (107+25 in compresenza)	132
Ore di lezione previste per il periodo finale	21

#### Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Conoscere l'organizzazione aziendale, rielaborando l'esperienza PCTO		XXX	
Conoscere le caratteristiche dell'offerta alberghiera italiana e le principali evoluzioni del settore turistico (es il Turismo esperienziale).		XXX	
Conoscere il sistema contabile dell'azienda ricettiva e gli indici di controllo e di previsione della Room Division.		XXX	
Conoscere la certificazione di qualità alberghiera e gli standard operativi, in particolare dei reparti di F.O.		XXX	X
Conoscere e saper applicare le procedure di gestione dei reparti di F.O operando con professionalità dalla prenotazione al check out passando dal check in alla fase live in.		XXX	



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

Conoscere le problematiche e le opportunità di vendita, di distribuzione diretti e indiretti e i segmenti di mercato. Conoscere il concetto di Marketing e del Web Marketing nel settore Alberghiero. Saper redigere comunicazioni rivolte alla clientela.		XXX	
Conoscere le differenziazioni tipologiche delle strutture ricettive e in particolare quelle alberghiere		XXX	
Saper realizzare percorsi e/o pacchetti turistici integrati ed "sostenibili" agli ospiti dell'albergo.		XXX	
Saper gestire il F.O. e il ristorante didattico dell'Istituto e l'accoglienza nell'attività congressuale organizzata dall'istituto.		XXX	
Saper comprendere i bisogni di ciascun cliente e proporre soluzioni adeguate a seconda dei casi		XXX	
Saper usare il pacchetto Office: Word, Excel, Power Point		XXX	

### Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Capacità di comunicare efficacemente in modo orale e scritto nella lingua madre.		XXX	
Capacità di comprendere e usare un glossario professionale con termini, frequentemente, in lingua inglese.		XXX	
Competenze informatiche (word, excelle, canva)		XXX	
Competenze in materia di consapevolezza del patrimonio culturale, artistico ed enogastronomico in Italia.		XXX	
Capacità di effettuare collegamenti con le altre discipline		XXX	



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

## Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	L'esperienza PCTO. Rielaborazione dell'esperienza in azienda. L'organizzazione aziendale, il mio ruolo e le competenze acquisite.	23
2	Il concetto di turismo e le nuove tendenze del settore: "La nostra proposta di turismo esperienziale".	22
3	La sostenibilità: il nostro hotel sostenibile	22
4	Web marketing	
5	Revenue and Yeld management: disintermediazione	15
6	Ristorante didattico, Front Office di Istituto e Servizi interni e esterni di accoglienza	11
7	Situazioni particolari relative al turismo e in particolare al settore alberghiero	9

PS Sono state svolte 19 ore di compresenza con l'insegnante di Inglese nelle quali si sono approfonditi alcuni temi trattati in lingua inglese. Alcune ore sono state utilizzate per attività varie (esempio Progetto Icaro con Polizia stradale, prove INVALSI, simulazioni prove d'esame, ecc.)

Le ore previste per il periodo finale (24) verranno dedicate alle verifiche orali, alla trattazione di alcune tematiche operative del settore alberghiero e alla preparazione dell'esame di maturità.

## Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale e partecipata, approfondimenti sul web, esercitazioni pratiche in laboratorio, tirocinio aziendale, interventi con esperti del settore, problem solving, studio di casi aziendali, esercitazioni pratiche svolte in classe in autonomia e in team.

## Ambienti e strumenti di lavoro

Spazi: aula, laboratorio Front Office nell'Hall dell'Istituto, Sala Convegni, Ambienti congressuali esterni all'istituto, laboratorio d'informatica

Strumenti: P.C., videoproiettore, programmi video scrittura, foglio Excel, Power Point, Canva, stage aziendale (PCTO), libro di testo, testi e video in siti internet, schemi riassuntivi (slide), intelligenza artificiale.



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 4	Interrogazione, esposizione lavoro in gruppo
Scritte 3	Relazione, simulazione
Pratiche 2	Esperienza PCTO, servizio accoglienza, gestione ristorante didattico

Milano, 4 maggio 2026

Il docente  
Massimo Casati