

Questo volume, sprovvisto di talloncino a fronte (o opportunamente punzonato o altrimenti contrassegnato), è da considerarsi copia di SAGGIO-CAMPIONE GRATUITO, fuori commercio (vendita e altri atti di disposizione vietati: art. 17 l.d.a.). Escluso da I.V.A. (D.P.R. 26-10-1972, n. 633, art. 2, 3° comma, lett. d.). Esente da documento di trasporto.

## LIBRO IN CHIARO

Su [zanichelli.it/libroinchiaro](http://zanichelli.it/libroinchiaro) trovi tutte le informazioni dettagliate riguardanti questo libro.

Prospero Conte • Luca Milano • Vincenzo Salemme

# Laboratorio di accoglienza turistica

Secondo biennio per i servizi di enogastronomia e ospitalità alberghiera

Articolazione: ACCOGLIENZA TURISTICA

## eBook multimediale

### L'eBook multimediale

è la versione digitale del tuo libro che puoi:

- sfogliare online su [my.zanichelli.it](http://my.zanichelli.it)
- attivare e scaricare offline su tablet e computer

Le unità di apprendimento si rifanno alle linee guida, agli assi culturali di riferimento, alle competenze chiave di cittadinanza e professionali, e offrono una formazione che risponde alle esigenze dell'accoglienza turistica.

Il testo è arricchito da: *Si dice nel mondo* (traduzione in inglese, francese, spagnolo e tedesco di termini specifici del settore), *Di più* (approfondimenti), *Proposte didattiche*, *In laboratorio* (esercitazioni pratiche), *In gita per l'Europa* (presentazione di alcune fra le più importanti città europee), *Glossario*.

Il manuale si propone di:

- approfondire le competenze di base studiate nel primo biennio, per fornire una specializzazione professionale nell'ambito dell'accoglienza turistica, della realizzazione e della gestione dei prodotti alberghieri e turistici;
- introdurre lo studio e la pratica in laboratorio attraverso l'utilizzo di un software di gestione alberghiera;
- sviluppare le competenze comunicative, linguistiche e della gestione interpersonale in ambito lavorativo nelle lingue straniere;
- fornire gli elementi e gli strumenti per la realizzazione e la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali e media diversi;
- sviluppare competenze nella valorizzazione dell'ambiente e delle risorse culturali, storiche, artistiche, artigianali ed enogastronomiche del territorio;
- fornire spunti di esercitazioni pratiche in laboratorio che integrano e si collegano alle attività di alternanza scuola-lavoro.

L'accesso alle risorse digitali protette è personale, non condivisibile e non cedibile.



### L'eBook multimediale

Tutte le pagine del libro da sfogliare con:

- Video
  - Approfondimenti
  - Esercizi interattivi online su ZTE
- [www.clitt.it/libri/laboratorio-di-accoglienza-turistica-2/](http://www.clitt.it/libri/laboratorio-di-accoglienza-turistica-2/)
- Software gestionale HOTEL (Dylog)
- [www.clitt.it/disegno-e-laboratori/lab-di-acc-turistica-2/](http://www.clitt.it/disegno-e-laboratori/lab-di-acc-turistica-2/)

NOVITÀ

