



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
"Giovanni Falcone" Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474

Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre CTRH010007

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale 83001610878 – Codice Univoco di Fatturazione elettronica UFNPTX

GARA NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI 2024 PERCORSO ACCOGLIENZA TURISTICA

La gara di Accoglienza Turistica si articolerà in due prove: **PROVA PROGETTUALE** e **PROVA PRATICA**.

PROVA PROGETTUALE

Il candidato/a dovrà:

- completare un test di domande a risposta multipla di Accoglienza Turistica, Inglese, D.T.A. e seconda lingua a scelta tra Francese, Spagnolo o Tedesco (PARTE A);
- predisporre adeguata risposta email a seguito di richiesta di preventivo e di informazioni per una struttura ricettiva alberghiera inserendo le indicazioni necessarie e utilizzando gli strumenti informatici del laboratorio d'Istituto (PARTE B).

Nel dettaglio bisognerà realizzare una email di risposta con allegato una brochure o un depliant della struttura.

Tempo a disposizione: 180 minuti.

La prova progettuale prevede l'utilizzo del PC.

Ogni candidato/a dovrà indossare la divisa dell'Istituto di appartenenza nel rispetto delle norme di sicurezza previste.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
"Giovanni Falcone" Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474

Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre CTRH010007

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale 83001610878 – Codice Univoco di Fatturazione elettronica UFNPTX

PROVA PRATICA

Il candidato/a

- affronterà (**tempo 5 minuti**) una prova di role-play al front office in **lingua inglese** riguardante le operazioni relative al ciclo cliente: booking, check-in, live-in, check-out, fase post (PARTE C).
- affronterà (**tempo 5 minuti**) una prova di role-play al front office a **scelta tra le seguenti lingue: francese, spagnolo o tedesco** riguardante alcune operazioni relative al ciclo cliente: booking, check-in, live-in, check-out, fase post (PARTE D).
- illustrerà (**tempo 10 minuti**) un itinerario, di 3 giorni/2 notti, in **lingua italiana** riguardante le principali attrattive turistiche ed enogastronomiche di una delle seguenti mete del territorio jonico etneo:
 - o Catania barocca;
 - o Taormina e Giardini Naxos;
 - o L'Etna.

Il candidato/a dovrà aver progettato e realizzato, utilizzando strumenti informatici, un elaborato promopubblicitario (PARTE E - video, presentazione, ecc.) in **lingua italiana** per una delle zone turistiche sopracitate, rivolto a scelta a uno dei seguenti target:

- senior;
- giovani;
- coppie;
- famiglie.

L'elaborato realizzato dovrà essere consegnato alla Commissione, in formato digitale e multimediale, durante il briefing il giorno dell'arrivo (07/05/2024).

Il materiale consegnato non verrà restituito e rimarrà agli atti della commissione.

La prova pratica prevede l'utilizzo dei laboratori dell'I.P.S.S.E.O.A. "G. Falcone" di Giarre della sede di Giarre o di Riposto.

Ogni candidato/a dovrà indossare la divisa dell'Istituto di appartenenza nel rispetto delle norme di sicurezza previste.

2/3



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
"Giovanni Falcone" Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474

Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre CTRH010007

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale 83001610878 – Codice Univoco di Fatturazione elettronica UFNPTX

VALUTAZIONE ED ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

La Commissione esaminatrice seguirà lo svolgimento delle prove.

La somma dei punti acquisiti in ciascuna prova concorrerà a formare il punteggio finale.

A parità di punti, prevarrà il candidato più giovane come da nota MIM prot. N. 34879 del 23/10/2023.

CRITERI DI VALUTAZIONE

PROVA PROGETTUALE (PARTE A+B)

INDICATORI	PUNTEGGI
Risultato del test sulle conoscenze (PARTE A)	punti fino a 20 max
Coerenza, correttezza e completezza elaborato (PARTE B)	punti fino a 10 max
Originalità e creatività elaborato (PARTE B)	punti fino a 10 max
TOTALE (PROVE A+B)	40 PUNTI MAX

PROVA PRATICA (PARTE C+D+E+F)

INDICATORI ROLE-PLAY IN LINGUA INGLESE (PROVA C)	PUNTEGGI
Professionalità	punti fino a 5 max
Padronanza linguistica	punti fino a 5 max
Interpretazione e risoluzione del problema	punti fino a 5 max
INDICATORI ROLE-PLAY IN LINGUA FRANCESE/SPAGNOLO/TEDESCO (PROVA D)	PUNTEGGI
Professionalità	punti fino a 5 max
Padronanza linguistica	punti fino a 5 max
Interpretazione e risoluzione del problema	punti fino a 5 max
INDICATORI REALIZZAZIONE ITINERARIO (PROVA E)	PUNTEGGI
Completezza dei contenuti	punti fino a 5 max
Originalità e presentazione grafica	punti fino a 5 max
INDICATORI ESPOSIZIONE ITINERARIO (PROVA F)	PUNTEGGI
Completezza espositiva	punti fino a 10 max
Originalità e capacità comunicativa	punti fino a 10 max
TOTALE (PROVE C+D+E+F)	60 PUNTI MAX

Per chiarimenti inviare email al referente prof. Mirabella Antonino all'indirizzo gara.accoglienza@alberghierogiarre.com.

3/3

