



F. Giani, F. D'Amico, P.P. De Rinaldis



LE MONNIER SCUOLA

Hotel Italia

MATERIA:
Laboratorio di Accoglienza turistica

DESTINAZIONE:
2° biennio e 5° anno degli Istituti Professionali, indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera



Cosa cambia nella nuova edizione

Precedente edizione: F. Giani, F. D'Amico, P.P. De Rinaldis *Nuovo Hotel Italia* (2021)

Cosa cambia	Perché cambia	Dove cambia	Tipologia di innovazione
Volume unico per il triennio, con riorganizzazione dei contenuti .	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unità più compatte e Lezioni brevi e operative. ▪ Focus su nuovi argomenti di grande attualità (come il turismo sostenibile e i pacchetti alberghieri). 	In maniera strutturale in tutto il volume.	Strutturale, di contenuto e didattica.
Pratica in itinere.	Aggiunta rubrica Vediamo in pratica in tutte le Lezioni , con esempi svolti che mostrano come svolgere le attività in albergo.	Nel corso della trattazione, in tutte le Unità.	Didattica
Didattica reale e in situazione.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apparato didattico rinnovato in modo da essere maggiormente incentrato sulle simulazioni di vere situazioni d'albergo, sul confronto con l'attualità e sulla messa in situazione. ▪ Aggiunti Compiti di realtà in ogni Unità. 	Nelle verifiche e nelle esercitazioni di fine Lezione e fine Unità.	Didattica.

Cosa cambia	Perché cambia	Dove cambia	Tipologia di innovazione
Professione e orientamento.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aggiunte Schede professioni sulle principali figure del settore. Per l'insegnante, spunti e suggerimenti per l'orientamento. ▪ Compiti di realtà professionalizzanti, legati in digitale a schede per l'autovalutazione delle soft skill e la riflessione sul futuro professionale. 	Schede a intervallare il testo e a fine Unità.	Didattica e orientamento.
Nuovo Esame di Stato.	A fine Unità e in coda al volume, rinnovate e implementate tutte le rubriche dedicate all'Esame, che forniscono gli strumenti necessari per conoscere la nuova seconda prova degli Istituti alberghieri e per prepararsi al meglio.	A fine Unità e in coda al volume.	Didattica e orientamento.