

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
-ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"-

Nucleo n. 1

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità

Nucleo n. 2

Pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale

Tipologia A)

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

Nel corso degli anni assistiamo alla tendenza di molta di gente che sceglie sempre più una alimentazione basata su diete vegetariane anche a seguito della ricerca scientifica che ha messo in evidenza come passando da una alimentazione basata sul consumo di carni rosse ad una basata su alimenti di origine vegetale si è ridotta l'incidenza di diversi tumori.

Sulla base di tali presupposti tre amici Nicola, Anna e Andrea, con anni di esperienza come chef, addetto di sala ed addetto alle stanze decidono di aprire un piccolo hotel con menù vegetariano.

Il candidato in base alle conoscenze ad oggi acquisite durante il percorso di studi e delle eventuali esperienze di lavoro:

- esponga le sue considerazioni sulla fattibilità della nuova impresa che punta sulla tutela del cliente e sulla valorizzazione di particolari esigenze;
- rediga il piano di start-up, il preventivo finanziario ed il preventivo economico sulla base dei dati e tabelle riportati nell' <**ALLEGATO A**>
- effettui una valutazione dei dati riportando le relative conclusioni basate sul calcolo dei principali indici di redditività studiati (ROI – ROE – ROS).

Inoltre il candidato:

- a. descriva la situazione esterna dell'hotel con riferimento alle caratteristiche delle imprese concorrenti nel territorio della BAT evidenziando le eventuali opportunità e minacce e la situazione interna, in particolare la forma giuridica adottata, il tipo di prodotto, il target di riferimento, evidenziando i punti di forza e di debolezza;
- b. suggerisca come intende organizzare la gestione del check-in e del live-in sapendo che l'hotel presta particolare attenzione ai clienti vegetariani;
- c. al fine di valorizzare l'immagine del territorio sul sito dell'hotel, proponga una breve descrizione di due località interessanti della BAT;
- d. elabori un questionario per valutare la soddisfazione del cliente sulla qualità dell'accoglienza e della gestione del soggiorno.