



**Spett.: Dirigente Scolastico**

**Oggetto:** Offerta e programma per lo svolgimento di **Stage di 40 ore** sul tema "Turismo"  
(Animatore Turistico – Ristorazione e Accoglienza)

**SCHEDA TECNICA:**

Date di partenza: 10 – 17 – 24 – 31 Gennaio (da mercoledì a lunedì)

Struttura: Hotel resort 4\* Siracusa (Sicilia)

Partecipanti: Multipli di n. 55 studenti + n. 3 Docenti accompagnatori per settimana

**Settori lavorativi:**

- **Animatore Turistico n. 55 persone**
- **Ristorazione (cucina e sala) n. 15 persone**
- **Accoglienza n. 10 persone**

**CONTATTO PROGRAMMI ASL: Tel: 335. 6098805 email: [booking@vematours.it](mailto:booking@vematours.it)**

### **ANIMATORE TURISTICO**

Prendendo in considerazione il volto della società contemporanea è il nuovo uso del tempo nella modernità, si approfondisce il ruolo dell'animatore nel "tempo libero", con le sue competenze, i suoi ambiti operativi, i suoi metodi, la sua capacità di progettare e realizzare le proprie attività, considerando anche gli aspetti etici di questa nuova professione, oltre ai fattori di rischio e protezione.

### **RISTORAZIONE**

Cucina, tra i suoi compiti professionali:

- Gestire l'approvvigionamento e la conservazione delle materie prime;
- Organizzare il lavoro in cucina per la preparazione delle pietanze rispettando gli ordini;
- Preparare semilavorati (impasti base, fondi, sughi, creme);
- Produrre le diverse pietanze applicando il tipo di cottura più adatta;
- Predisporre le porzioni e allestire in modo creativo in piatti e vassoi da portata.
- Conservazione e trasformazione dei cibi, sistemi di cottura, comunicazione e gestione aziendale.

Sala, tra i suoi compiti professionali:

- Accogliere cordialmente il cliente;
- Presentare il menù illustrando le caratteristiche dei piatti;
- Registrare l'ordinativo;
- Predisporre, la mise en place e la linea di servizio del bar;
- Distribuire in sala pasti e bevande;
- Preparare e servire al banco e ai tavoli del bar bevande, caffetteria e altro;
- Tecniche di sala, merceologia e tecnologia alimentare, igiene alimentare, tecniche di conservazione.

### **ACCOGLIENZA**

Il receptionist è la figura chiave delle strutture ricettive, accoglie in cliente al suo arrivo, lo assiste durante tutto il soggiorno e ne gestisce la partenza. Svolge il proprio lavoro ed esegue le proprie mansioni all'interno di una struttura aziendale complessa, la cui conoscenza approfondita è il presupposto fondamentale per compiere a meglio i compiti che gli sono affidati. Il receptionist è colui che oltre a dare il benvenuto agli ospiti e a fornire loro suggerimenti e informazioni sul luogo di soggiorno esegue anche compiti che presuppongono la conoscenza della struttura (come assegnazione delle camere), l'individuazione delle mansioni che competono agli altri lavoratori dell'albergo (come assegnare un altro dipendente il compito di eseguire il servizio richiesto dal cliente) e la consapevolezza dei ruoli di responsabilità (come la gestione dei reclami o dei disagi verificatosi o comminati alla reception).

## PROGRAMMA

### 1° GIORNO – MERCOLEDÌ

- Arrivo in struttura e sistemazione nelle camere riservate.
- Presentazione dello Staff Animazioni e dei Tutors di settore
- Presentazione del programma e definizione dei gruppi di lavoro inerenti al percorso scelto.
- Cena
- Visione delle escursioni culturali e delle attività “volaclub animation”
- Intrattenimento con lo staff Volaclub

### 2° GIORNO – GIOVEDÌ

- Prima colazione;
- Mattinata dedicata all’escursione organizzata per l’intero gruppo;
- Pranzo in struttura;
- Pomeriggio dedicato alle varie attività di stage. Formazione gruppi lavoro e consegna del materiale di stage:

**Settore Animazione:**

*Attività pratica di assemblee.*

**Settore Ristorazione:**

*Organizzazione del lavoro per la preparazione delle pietanze;*

*Organizzazione lavoro di sala*

**Settore Accoglienza:**

*Turno di lavoro in front office – Check-in / check-out.*

- Cena;
- Intrattenimento serale con lo staff volaclub per intero gruppo.

### 3° GIORNO – VENERDÌ

- Prima colazione.
- Mattina dedicata all’escursione organizzata.
- Pranzo in struttura.
- Pomeriggio dedicato alle varie attività di stage:

**Settore Animazione:**

*Attività pratica di animazione-danza, giochi di gruppo*

**Settore Ristorazione:**

*Organizzazione del lavoro per la preparazione di semilavorati; fondi, sughi, creme*

*Organizzazione lavoro di sala; mise en place e linea di servizio bar.*

**Settore Accoglienza:**

*Turno di lavoro in back office –fatturazione, mailing*

- Cena;
- Intrattenimento serale con lo staff Volaclub per intero gruppo.

**4° GIORNO – SABATO**

- Prima colazione.
- Mattina dedicata all’escursione organizzata.
- Pranzo in struttura.
- Pomeriggio dedicato alle varie attività di stage:

**Settore Animazione:**

*Attività pratica di animazione- spettacoli.*

**Settore Ristorazione:**

*Predisporre le porzioni e allestire in modo creativo piatti e vassoi da portata;  
Organizzazione lavoro di sala “servizio ai tavoli”*

**Settore Accoglienza:**

*Turno di lavoro “uso del sistema di prenotazioni”.*

- Cena;
- Intrattenimento serale con lo staff Volaclub per intero gruppo.

**5° GIORNO – DOMENICA**

- Prima colazione.
- Giornata dedicata alle “**AUDITION VOLACLUB ANIMATION**”, gli allievi più meritevoli avranno la possibilità di effettuare un tirocinio di un mese presso una delle nostre strutture turistiche, inseriti all’interno di un settore tra MINICLUB – SPORTIVO – FITNESS – CANTO – RECITAZIONE – DANZA – CUCINA E SALA.
- Pranzo in struttura.
- CENA DI GALA E GRAN FINALE
- CONSEGNA ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE

**6° GIORNO - LUNEDI**

- Prima colazione e partenza

*“Le risorse umane sono come le risorse naturali, giacciono in profondità, ecco perché bisogna andarle a cercare e soprattutto bisogna creare le condizioni affinché queste si manifestino. Una cosa è avere talento, e un’altra cosa scoprire come usarlo. Passione, Amore e Cuore”.*