AGRARIA: "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO"

	ORE DI LEZIONE					
DISCIPLINE	SETTIMANALI					
DISCIPLINE	1 2	2	3	4	5	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	
Lingua inglese	3	3	3	3	3	
Storia	2	2	2	2	2	
Geografia generale ed economica	1					
Matematica	4	4	3	3	3	
Diritto ed economia	2	2				
Scienze della terra e biologia	2	2				
Fisica	3	3				
Chimica	3	3				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3				
Tecnologie informatiche	3					
Scienze e tecnologie applicate		3				
Produzioni animali			3	3	2	
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	
Religione cattolica	1	1	1	1	1	
Complementi di matematica			1	1		
Produzioni vegetali			5	4	4	
Trasformazione dei prodotti			2	2	2	
Economia, estimo, marketing e legislazione			2	3	3	
Genio rurale			2	2	2	
Biotecnologie agrarie			2	2		
Gestione dell'ambiente e del territorio					4	
TOTALE ORE SETTIMANALI	3	3 2	3	3 2	3 2	

Il diplomato con l'articolazione "gestione dell'ambiente e del territorio" acquisisce competenze specifiche nella gestione del territorio, degli equilibri ambientali, idrogeologici e paesaggistici, senza trascurare le tecniche di gestione delle produzioni animali e vegetali, con attenzione sia alla qualità dei

prodotti che al rispetto dell'ambiente.



Istituto Tecnico settore tecnologico

"V. Virginio"

"Agraria, agroalimentare e
agroindustria"

Via Savigliano 25 12100 - Cuneo Tel: 0171/65658 Fax: 0171/690650 E-mail: info@isvirginio.it www.virginiodonadio.it

Istituto Professionale settore servizi

"G. Donadio"
"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Via Val Maira 19 12025 Dronero (CN) Tel: 0171/905350 Fax: 0171/909735 E-mail: alberghiero@isvirginio.it

ECDL-SCHOOL LINK-STAGE-ALTERNANZA SCUOLA
LAVORO-GESTIONE AZIENDA DELLA SCUOLACROCIERA-VIAGGI DI ISTRUZIONE IN ITALIA ED
ESTERO-GRUPPI SPORTIVIe molto altro ancora!!!

N.B. gli schemi orari proposti sono quelli ministeriali che potranno essere variati in base all'autonomia concessa alle singole scuole per migliorare l'offerta formativa degli alunni.



Istituto di Istruzione Superiore "VIRGINIO -DONADIO"

CUNEO-DRONERO

"Agraria, agroalimentare e agroindustria"

Articolazioni:

- Produzioni e trasformazioni
- Gestione dell'ambiente e del territorio

"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazioni:

- Enogastronomia (Cucina)
- Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali (Arte Bianca)
- Servizi di sala e vendita (Sala Bar)
- Accoglienza Turistica (Ricevimento)

AGRARIA: "PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI"

TRASFORIVIAZIONI							
	ORE DI LEZIONE						
DISCIPLINE		SET	TIMA	NALI			
	1 2	3	4	5			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4		
Lingua inglese	3	3	3	3	3		
Storia	2	2	2	2	2		
Geografia generale ed economica	1						
Matematica	4	4	3	3	3		
Diritto ed economia	2	2					
Scienze della terra e biologia	2	2					
Fisica	3	3					
Chimica	3	3					
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3					
Tecnologie informatiche	3						
Scienze e tecnologie applicate		3					
Produzioni animali			3	3	2		
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2		
Religione cattolica	1	1	1	1	1		
Complementi di matematica			1	1			
Produzioni vegetali			5	4	4		
Trasformazione dei prodotti			2	3	3		
Economia, estimo, marketing e legislazione			3	2	3		
Genio rurale			3	2			
Biotecnologie agrarie				2	3		
Gestione dell'ambiente e del territorio					2		
	3	3	3	3	3		
TOTALE ORE SETTIMANALI	3	2	2	2	2		

Il diplomato con l'articolazione "produzioni e trasformazioni" acquisisce competenze specifiche nella gestione ed organizzazione delle produzioni vegetali ed animali, della trasformazione e commercializzazione ed utilizzo delle biotecnologie, con

attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente.



ALBERGHIERO "ENOGASTRONOMIA" (cucina)

		ORE DI LEZIONE					
DISCIPLINE		SETTIMANALI					
	1	2	3	4	5		
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4		
Lingua Inglese	3	3	3	3	3		
Storia, Cittadinanza e	2	2	2	2	2		
Costituzione		-	-	-	_		
Geografia generale ed	1						
economica							
Matematica	4	4	3	3	3		
Diritto ed Economia	2	2					
Scienze Integrate (Scienze	2	2					
della terra e Biologia)							
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2		
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1		
Scienze Integrate (Fisica)	2						
Scienze Integrate (Chimica)		2					
Scienze degli alimenti	2	2					
Laboratorio di servizi	-	_					
enogastronomici - settore	2	2					
cucina							
Laboratorio di servizi							
enogastronomici - settore sala	2	2					
e vendita							
Laboratorio di servizi di	2	2					
accoglienza turistica		_					
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3		
(Francese)							
Scienza e cultura			4	3	3		
dell'alimentazione							
Diritto e tecniche amministrative della struttura			4	5	5		
ricettiva			7	,	,		
Laboratorio di servizi					Н		
enogastronomici - settore			6	4	4		
cucina							
Laboratorio di servizi							
enogastronomici - settore sala			-	2	2		
e vendita							
TOTALE ORE SETTIMANALI	3	3	3	3	3		
	3	2	2	2	2		

Questo indirizzo di studi prepara gli alunni alla professione del cuoco ad alto livello, permettendo di acquisire competenze per la gestione sia di un piccolo locale sino al lavoro di executive chef presso grandi catene di ristorazione, alberghiere o navi da crociera, cercando sempre di utilizzare al meglio i prodotti del territorio.





ALBERGHIERO: "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI" (arte bianca)

DICCIDINE		ORE DI LEZIONE SETTIMANALI				
DISCIPLINE	1	2 2	3	VALI 4	5	
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4	
		_	_			
Lingua Inglese	3	3	3	3	3	
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2	
Geografia generale ed						
economica	1					
Matematica	4	4	3	3	3	
Diritto ed Economia	2	2	Ť	Ť	_	
Scienze Integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2				
	2	2	_	_	_	
Scienze Motorie e Sportive			2	2	2	
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1	
Scienze Integrate (Fisica)	2					
		_				
Scienze Integrate (Chimica)		2				
Scienze degli alimenti	2	2				
Laboratorio di servizi						
enogastronomici - settore	2	2				
cucina						
Laboratorio di servizi	2	2				
enogastronomici - settore sala e vendita	2	2				
Laboratorio di servizi di	_	_		_		
accoglienza turistica	2	2				
Seconda lingua straniera						
(Francese)	2	2	3	3	3	
Scienza e cultura						
dell'alimentazione			3	3	3	
Diritto e tecniche						
amministrative della struttura				2	2	
ricettiva						
Laboratorio di servizi						
enogastronomici - settore			9	3	3	
pasticceria		-		-		
Analisi e controllo dei				3	2	
prodotti alimentari						
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi			2	3	4	
produttivi			_	,	•	
	3	3	3	3	3	
TOTALE ORE SETTIMANALI	3	2	2	2	2	

Questo indirizzo prepara gli alunni alla professione del panettiere/pasticcere ad alto livello. La formazione cura sia l'indispensabile tecnica di base, che l'aspetto artistico della produzione dolciaria, quello cioè che distingue la pasticceria/panetteria artigianale di alta qualità da quella

industriale.





ALBERGHIERO: "SERVIZI DI SALA E VENDITA" (sala-bar)

	ORE DI LEZIONE					
DISCIPLINE		SET	IAMIT	NALI		
	1	2	3	4	5	
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4	
Lingua Inglese	3	3	3	3	3	
Storia, Cittadinanza e	•	•			•	
Costituzione	2	2	2	2	2	
Geografia generale ed	1					
economica	1					
Matematica	4	4	3	3	3	
Diritto ed Economia	2	2				
Scienze Integrate (Scienze						
della terra e Biologia)	2	2				
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2	
Religione Cattolica o attività						
alternative	1	1	1	1	1	
Scienze Integrate (Fisica)	2					
Scienze Integrate (Chimica)		2				
Scienze degli alimenti	2	2				
Laboratorio di servizi						
enogastronomici - settore	2	2				
cucina						
Laboratorio di servizi						
enogastronomici - settore sala	2	2				
e vendita						
Laboratorio di servizi di	2	2				
accoglienza turistica						
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3	
(Francese)						
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3	
Diritto e tecniche	-		-			
Diritto e tecniche amministrative della struttura			4	5	5	
ricettiva			-	,	3	
Laboratorio di servizi						
enogastronomici - settore				2	2	
cucina				_	_	
Laboratorio di servizi						
enogastronomici - settore sala	-		6	4	4	
e vendita						
TOTALE ORE SETTIMANALI	3	3	3	3	3	

Gli alunni si occupano dell'allestimento della sala ristorante e del servizio ai tavoli durante il pasto. Studiano come preparare le varie bevande di normale consumazione al bar (caffetteria, aperitivi e digestivi) e le varie caratteristiche dei vini.





ALBERGHIERO: "ACCOGLIENZA TURISTICA" (ricevimento)

DISCIPLINE			005				
1	DISCIPLINE	ORE DI LEZIONE					
Lingua e Letteratura Italiana 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	DISCIPLINE	_		_	_	-	
Lingua Inglese 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3				_	_	_	
Storia, Cittadinanza e Costituzione Geografia generale ed economica Matematica Diritto ed Economia Scienze Integrate (Scienze della terra e Biologia) Scienze Motorie e Sportive Religione Cattolica o attività alternative Scienze Integrate (Fisica) Scienze Integrate (Fisica) Scienze Integrate (Fisica) Scienze Integrate (Chimica) Scienze degli alimenti Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Seconda lingua straniera (Francese) Scienze e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica Seconda lingua straniera (Francese) Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica 3 3 3 3 3 3			·	_	_	_	
Costituzione		3	3	3	3	3	
Geografia generale ed economica Matematica A 4 4 3 3 3 3 Diritto ed Economia Scienze Integrate (Scienze della terra e Biologia) Scienze Motorie e Sportive Religione Cattolica o attività alternative Scienze Integrate (Fisica) Scienze Integrate (Fisica) Scienze Integrate (Chimica) Scienze degli alimenti Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica Totale ORE SETTIMANALI TOTALE ORE SETTIMANALI 3 3 3 3 3 3 3 3 3	· ·	2	2	2	2	2	
economica Matematica A 4 4 3 3 3 3 Diritto ed Economia Scienze Integrate (Scienze della terra e Biologia) Scienze Motorie e Sportive Religione Cattolica o attività alternative Scienze Integrate (Fisica) Scienze Integrate (Fisica) Scienze Integrate (Chimica) Scienze degli alimenti Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Seconda lingua straniera (Francese) Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica 3 3 3 3 3 3 3 3 3							
Matematica		1					
Diritto ed Economia 2 2 2 Scienze Integrate (Scienze della terra e Biologia) 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2							
Scienze Integrate (Scienze della terra e Biologia) Scienze Motorie e Sportive 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	Matematica	4	4	3	3	3	
della terra e Biologia) Scienze Motorie e Sportive Religione Cattolica o attività alternative Scienze Integrate (Fisica) Scienze Integrate (Fisica) Scienze Integrate (Chimica) Scienze degli alimenti Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Seconda lingua straniera (Francese) Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica Seconda lingua straniera (Francese) Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica 6 4 4 4	Diritto ed Economia	2	2				
della terra e Biologia) Scienze Motorie e Sportive Religione Cattolica o attività alternative Scienze Integrate (Fisica) Scienze Integrate (Fisica) Scienze Integrate (Chimica) Scienze degli alimenti Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica 6 4 4 4	Scienze Integrate (Scienze	2	2				
Religione Cattolica o attività alternative Scienze Integrate (Fisica) Scienze Integrate (Chimica) Scienze degli alimenti Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Seconda lingua straniera (Francese) Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica TOTALE ORE SETTIMANALI 3 3 3 3 3 3 3 3 3	della terra e Biologia)						
alternative 1 1 1 1 1 1 1 Scienze Integrate (Fisica) 2 Scienze Integrate (Chimica) 2 Scienze degli alimenti 2 2 1 Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita Laboratorio di servizi di accoglienza turistica 2 2 2 3 3 3 3 3 Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 1 2 2 2 2 2 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2	
alternative Scienze Integrate (Fisica) Scienze Integrate (Chimica) Scienze degli alimenti Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Seconda lingua straniera (Francese) Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	Religione Cattolica o attività	1	1	1	1	1	
Scienze Integrate (Chimica) Scienze degli alimenti Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Seconda lingua straniera (Francese) Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	alternative	•	•	•	•	•	
Scienze degli alimenti 2 2 2 Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Seconda lingua straniera (Francese) Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	Scienze Integrate (Fisica)	2					
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Seconda lingua straniera (Francese) Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica Totale ORE SETTIMANALI 2 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	Scienze Integrate (Chimica)		2				
enogastronomici - settore cucina Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Seconda lingua straniera (Francese) Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	Scienze degli alimenti	2	2				
cucina Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Seconda lingua straniera (Francese) Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica TOTALE ORE SETTIMANALI Laboratori ORE SETTIMANALI Laboratori di servizi di accoglienza turistica 3 3 3 3 3 3 3	Laboratorio di servizi						
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Seconda lingua straniera (Francese) Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica TOTALE ORE SETTIMANALI		2	2				
enogastronomici - settore sala e vendita Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Seconda lingua straniera (Francese) Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica TOTALE ORE SETTIMANALI 2 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3	cucina						
e vendita Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Seconda lingua straniera (Francese) Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica TOTALE ORE SETTIMANALI 2 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3				_			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Seconda lingua straniera (Francese) Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica TOTALE ORE SETTIMANALI 3 3 3 3 3 3 3 3	=	2	2				
accoglienza turistica Seconda lingua straniera (Francese) Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica TOTALE ORE SETTIMANALI Seconda lingua straniera 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3							
Seconda lingua straniera (Francese) Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3		2	2	2			
(Francese) 2 2 3 3 3 Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica TOTALE ORE SETTIMANALI 3 3 3 3 3 3 3							
Scienza e cultura dell'alimentazione 4 3 3 3 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5		2	2	3	3	3	
dell'alimentazione 4 3 3 Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione 2 2 2 Laboratori di servizi di accoglienza turistica 6 4 4 TOTALE ORE SETTIMANALI 3 3 3 3 3 3							
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica TOTALE ORE SETTIMANALI 3 3 3 3 3 3				4	3	3	
amministrative della struttura ricettiva Tecniche di comunicazione Laboratori di servizi di accoglienza turistica TOTALE ORE SETTIMANALI 3 3 3 3 3 3			_		_		
Tecniche di comunicazione				4	5	5	
Tecniche di comunicazione 2 2 Laboratori di servizi di accoglienza turistica 6 4 4 TOTALE ORE SETTIMANALI 3 3 3 3 3 3				-	_		
accoglienza turistica 6 4 4 TOTALE ORE SETTIMANALI 3 3 3 3 3 3					2	2	
accoglienza turistica TOTALE ORE SETTIMANALI 3 3 3 3 3 3	Laboratori di servizi di						
TOTALE ORE SETTIMANALL	accoglienza turistica			6	4	4	
3 2 2 2 2	TOTALE ODE CETTIMANIAN	3	3	3	3	3	
	TOTALE UKE SETTIMANALI	3	2	2	2	2	

Gli allievi che scelgono questo indirizzo studiano per entrare a far parte del settore alberghiero e turistico, in particolare il corso prevede lo studio delle lingue straniere, del mondo del turismo in generale e l'accoglienza degli ospiti sotto tutti i suoi aspetti, sia in strutture ricettive, che in agenzie di viaggio, che nella gestione degli eventi.



