

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
“ENZO FERRARI ”
BATTIPAGLIA**

**ANNO SCOLASTICO 2018-2019
INDIRIZZO IPSEOA**

CLASSE V SEZ. B SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

**PROGRAMMA DI:
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

DOCENTE: prof.ssa BUCCELLA MARIA LUISA

**LIBRO DI TESTO: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE (volume 3)
Autori: Stefano Rascione – Fabio Ferriello
Editore: TRAMONTANA**

IL MERCATO TURISTICO

I caratteri del turismo
I fattori che influenzano il turismo internazionale
I rapporti di cambio
Cenni su organismi e fonti internazionali
Gli organi dell'Unione Europea
Il mercato turistico nazionale
Cenni sugli organismi e le fonti normative interne

IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali e caratteristiche
Il marketing strategico e il marketing operativo
Il marketing turistico
Le fasi del marketing strategico
L'analisi SWOT
L'analisi interna, l'analisi della concorrenza e l'analisi della domanda
La segmentazione
Il targeting
Il posizionamento
Il marketing mix
Le caratteristiche del prodotto
Il ciclo di vita del prodotto
Il prodotto delle imprese ristorative
La leva del prezzo
I canali di distribuzione
Il franchising
La comunicazione
La pubblicità
La promozione
Le pubbliche relazioni
Il direct marketing
Il web marketing
Il marketing plan

PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- La strategia dell'impresa
- La vision e la mission dell'impresa
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione
- Il Budget (cenni)
- Il budget economico di un ristorante
- Il controllo budgetario
- IL business plan

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

- Le norme sulla costituzione di un'impresa turistico – ristorativa
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro (UDA ASL)
- La normativa antincendio
- Il pacchetto igiene
- La tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti (UDA pluridisciplinare)
- L'etichettatura (UDA pluridisciplinare)
- I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

- Le caratteristiche del contratto di ristorazione
- Il codice del consumo
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting
- Le responsabilità che assumono i ristoratori
- Norme sulla vendita di bevande alcoliche (UDA pluridisciplinare)
- La legislazione antifumo
- La tutela dei diritti d'autore
- Imposta di soggiorno

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- I fattori che incidono sui consumi e le abitudini alimentari
- La legge di Engel
- I mutamenti degli stili di vita delle persone
- Le attuali tendenze in campo alimentare
- I marchi di qualità alimentare (UDA pluridisciplinare)
- I prodotti a Km 0 (UDA pluridisciplinare)

ARGOMENTI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- Che cos'è una Costituzione
- La Costituzione della Repubblica Italiana
- I principi fondamentali della Costituzione Italiana (i primi 12 articoli)
- L'ONU
- La Dichiarazione dei Diritti umani
- La sostenibilità e l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

GLI ALUNNI

IL DOCENTE
Maria Luisa Buccella