

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"ENZO FERRARI"
BATTIPAGLIA**

**ANNO SCOLASTICO 2018-2019
INDIRIZZO IPSEOA**

CLASSE V^A SEZ. C - IND. ENOGASTRONOMIA -

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

DOCENTE: prof.ssa GIOVANNA MAGLIANO

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

1) IL MERCATO TURISTICO

I caratteri del turismo
I fattori che influenzano il turismo internazionale
I rapporti di cambio
Cenni sulle fonti normative e gli organismi internazionali
Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
Cenni sugli organismi e le fonti normative interne

2) IL MARKETING

Il marketing: definizione; orientamento alla produzione, alle vendite e al mercato
Differenza tra marketing strategico e marketing operativo
Il marketing turistico
Le fasi del marketing strategico
Le fonti informative
L'analisi interna
L'analisi della concorrenza
L'analisi della domanda
La segmentazione
Il target
Il posizionamento
Gli obiettivi strategici
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
Gli strumenti di web marketing

Il marketing plan

3) PIANIFICAZIONE - PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

Le scelte imprenditoriali

La strategia dell'impresa

L'analisi SWOT

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

Il budget economico di un ristorante

Il controllo budgetario

IL business plan

4) 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

La normativa antincendio

La normativa alimentare

La tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

L'etichettatura

I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare

Le norme volontarie ISO 9000

5) I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

Gli elementi di un contratto

I contratti del settore ristorativo

Le caratteristiche del contratto di ristorazione

Il codice del consumo

Le caratteristiche del contratto di catering

Le caratteristiche del contratto di banqueting

Le responsabilità che assumono i ristoratori

Norme sulla vendita di bevande alcoliche

La legislazione antifumo

La tutela dei diritti d'autore

Imposta di soggiorno

6) LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

I fattori che incidono sui consumi e le abitudini alimentari

Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia

Le attuali tendenze in campo alimentare

I marchi di qualità alimentare

I prodotti a Km 0

GLI ALUNNI

Anna Carvino

Luca D'Amico

Stefano Pizzelli

IL DOCENTE

Prof.ssa Giovanna Magliano

