

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

**ANNO SCOLASTICO 2022-2023
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 up (volume 3)
Autori: Stefano Rascione – Fabio Ferriello
Editore: TRAMONTANA**

IL MERCATO TURISTICO

I caratteri del turismo
I fattori che influenzano il turismo internazionale
Le dinamiche del turismo mondiale
I rapporti di cambio
Gli organismi internazionali
Gli organi dell'Unione Europea
Le fonti normative internazionali e comunitarie
Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
Gli organismi e le fonti normative interne
Le nuove tendenze del turismo mondiale
Le nuove tendenze del turismo in Italia

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

PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

Quando una scelta strategica imprenditoriale si considera strategica

I fattori strategici 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

Il controllo budgetario

IL business plan

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Il Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro

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 degli alimenti

I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare

Le frodi alimentari

La normativa in materia di igiene dei luoghi di lavoro e del personale del settore ristorativo

La protezione dei dati personali

Le norme volontarie ISO 9000

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

I contratti del settore ristorativo

Il contratto di ristorazione

Il contratto di catering

Il contratto di banqueting

Le responsabilità che assumono i ristoratori.

Norme sulla vendita di bevande alcoliche

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

I fattori che incidono sui consumi e le abitudini alimentari

La legge di Engel

Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia

Le attuali tendenze in campo alimentare

I marchi di qualità alimentare

I prodotti a Km 0

EDUCAZIONE CIVICA

La Costituzione della Repubblica Italiana

I principi fondamentali della Costituzione Italiana (i primi 12 articoli)

I rapporti economici

Fonti normative interne

L'Unione europea

L'ONU e le Agenzie specializzate

La sostenibilità

L'Agenda 2030: i 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile

La sicurezza alimentare

La tutela della privacy

La sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
Le norme igieniche nei locali di lavoro

UDA Pluridisciplinari :

Banqueting Day

La sicurezza alimentare

La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania

L'universo del vino. Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo (PCTO)

IL DOCENTE

Maria Luisa Buccella