

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

**ANNO SCOLASTICO 2019-2020  
INDIRIZZO IPSEOA**

**CLASSE V SEZ. A SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**

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

**DOCENTE: prof.ssa MARIAROSARIA FALCONE**

**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  
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

**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 targeting  
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  
La comunicazione: pubblicità, promozione, pubbliche relazioni, direct marketing  
Il franchising  
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 e 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
- La tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
- L'etichettatura
- 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
- 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
- Le caratteristiche
- I mutamenti degli stili di vita delle persone
- Le attuali tendenze in campo alimentare
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a Km 0

## 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)
- La cittadinanza: definizione e implicazioni
- L'Unione Europea
- L'ONU e la Dichiarazione dei Diritti umani
- Riflessione sull'attuale situazione di emergenza sanitaria
- La sostenibilità e l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

IL DOCENTE

*Prof.ssa Mariarosaria Falcone*

