ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"ENZO FERRARI" - BATTIPAGLIA

# PROGRAMMA SVOLTO

**CLASSE: 5B ENO IPSEOA**

**ANNO SCOLASTICO: 2019/2020**

**MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMM/VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**DOCENTE: FERRO ANTONELLA**

**MONTE ORARIO ANNUALE PREVISTO: 165**

| **IL MERCATO TURISTICO** |
|---|
| Il mercato turistico internazionale |
| Fattori e dinamiche del mercato turistico internazionale |
| Organismi e fonti informative internazionali |
| Gli organi dell'Unione Europea |
| Il mercato turistico nazionale |
| Turismo nazionale: organismi e fonti normative interne |

| **IL MARKETING** |
|---|
| Il marketing: aspetti generali e caratteristiche |
| Il marketing strategico e il marketing operativo |
| Le fasi del marketing strategico |
| La SWOT Analysis |
| La segmentazione |
| Il target e il posizionamento |
| Le leve del marketing mix |
| Il Prodotto |
| Il Prezzo |
| La Distribuzione |
| La Promozione |
| Le altre 3P: People, Process e Packaging |
| Il Web marketing:definizione e strumenti |
| Il Marketing plan |
| La Guerriglia Marketing |

| **PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE** |
|---|
| La strategia d'impresa |
| La Mission e la Vision dell'impresa |
| Pianificazione e programmazione aziendale |
| Il vantaggio competitivo |
| Il controllo di gestione: definizione e funzione |
| Il Budget (cenni) |
| Differenza tra Budget e Bilancio d'esecizio |
| Il Business Plan: definizione e funzione |
| Il contenuto del Business Plan |

| **LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO** |
|---|
| Le norme sulla costituzione dell'impresa: adempimenti giuridici e forma giuridica |
| Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro: aspetti generali |
| Il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro |
| Come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro |
| La normativa antincendio |
| La normativa alimentare, rintracciabilità e tracciabilità |

| |
|---|
| I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare |
| Locali di lavoro e norme igieniche da rispettare (azienda e lavoratore) |
| La tutela della privacy |
| La qualità totale e le norme volontarie ISO 9000 |
| I contratti delle imprese ricettive e ristorative: aspetti generali |
| Gli elementi di un contratto |
| Caratteristiche dei contratti del settore ristorativo |
| Il codice del consumo |
| Il contratto di catering e il contratto di banqueting: caratteristiche e differenze |

| **LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO** |
|---|
| Fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari |
| La legge di Engel |
| Le attuali tendenze in campo alimentare (destrutturazione dei pasti, consumo responsabile, attenzione alla salute, ricerca della qualità) |
| Il marchio: definizione e tutela |
| I marchi di qualità alimentare |
| I prodotti a KM 0 |

| **ARGOMENTI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE** |
|---|
| Democrazia e Costituzione. |
| La Costituzione della Repubblica Italiana. |
| La Cittadinanza: definizione e implicazioni. |
| I Principi fondamentali della Costituzione italiana (i primi 12 articoli). |
| L'ONU e La Dichiarazione Universale dei Diritti Umani. |
| Le discriminazioni razziali. |
| L'emancipazione femminile. |
| Riflessione sull'attuale situazione di emergenza sanitaria: |
| - Analisi SWOT |
| - Analisi dei diritti coinvolti nelle limitazioni imposte. |
| Il concetto di sostenibilità e l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. |
| Riflessioni sulle possibili politiche per fronteggiare la crisi da COVID-19 e realizzare l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. |

La docente
*Antonella Ferro*