

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
“ENZO FERRARI” - BATTIPAGLIA

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE: 5A FPP IPSEOA

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMM/VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: MARIA PETRONI

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
Il Web marketing: definizione e strumenti
Il Marketing plan

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'esercizio
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 (UDA ASL)
Come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro (UDA ASL)
La normativa antincendio (UDA ASL)
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
(UDA Pluridisciplinare)

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 EDUCAZIONE CIVICA (14 ORE SU 33)

I principi fondamentali della Costituzione Italiana (Primi 12 articoli)
Il lavoro nella Costituzione Italiana.
Il mercato del lavoro. I centri per l'impiego. La contrattazione collettiva
Unione Europea, istituzioni comunitarie, fonti del diritto comunitario.
L'ONU, le agenzie specializzate dell'ONU.
Diritti umani
L'Agenda Onu 2030 e i 17 obiettivi. In particolare:
Obiettivo 2: Fame zero
Obiettivo 3: Salute e benessere
Obiettivo 5 - Uguaglianza di genere ed autodeterminazione delle donne
Obiettivo 12 - Sostenibilità ed economia circolare.
Il Codice etico della ristorazione

Battipaglia, li 03/06/2023

prof. Maria Petroni