

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

**ANNOSCOLASTICO 2021-2022
INDIRIZZO IPSEO A**

CLASSE V SEZ. A SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

**PROGRAMMADI:
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

DOCENTE: prof.ssa MARIAROSARIA FALCONE

**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
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 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 e il budget economico di un ristorante
Il controllo budgetario
Il business plan

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Il Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro
La normativa antincendio
Le norme di igiene 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
La protezione dei dati personali
Le norme volontarie ISO 9000

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

I requisiti di un contratto
L'aspetto giuridico e la responsabilità
Il 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 sulle abitudini alimentari
La legge di Engel
Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
Le attuali tendenze in campo alimentare
Che cosa è un marchio
I marchi di qualità alimentare
I prodotti a Km 0
Il marchio menù

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

La Costituzione della Repubblica Italiana
I principi fondamentali della Costituzione Italiana (i primi 12 articoli)
L'elezione del Presidente della Repubblica Italiana
Fonti normative interne
L'Unione Europea
L'ONU e le agenzie specializzate
La Dichiarazione Universale dei Diritti umani e altri patti
Riflessione sull'attuale situazione in Europa: il conflitto Russia - Ucraina
Il concetto di sostenibilità e l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

IL DOCENTE

Prof.ssa Mariarosaria Falcone