

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

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022  
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 (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 strategica imprenditoriale si considera strategica

I fattori strategici dell'impresa

La visione 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

Le norme di igiene alimentare

Il pacchetto igiene

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 requisiti di un contratto

L'aspetto giuridico e la responsabilità

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

Che cos'è un marchio

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)

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 in Ucraina

Il concetto di sostenibilità e l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

UDA Pluridisciplinari

Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi.....il Sistema HACCP

Catering e Banqueting

Wine & Food Pairing.....principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino

**IL DOCENTE**

**Maria Luisa Buccella**