

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"ENZO FERRARI" - BATTIPAGLIA

**PROGRAMMA SVOLTO**

**CLASSE: 5B ENO IPSEO A**

**ANNO SCOLASTICO: 2018/2019**

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

**DOCENTE: FERRO ANTONELLA**

**MONTE ORARIO ANNUALE PREVISTO: 165**

<b>IL MERCATO TURISTICO</b>
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

<b>IL MARKETING</b>
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

<b>PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</b>
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

<b>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</b>
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)

<b>LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO</b>
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

<b>ARGOMENTI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>
Che cos'è una Costituzione.
La Costituzione della Repubblica italiana.
La cittadinanza: definizione e implicazioni.
I principi fondamentali della Costituzione Italiana (i primi 12 articoli)
L'ONU.
La Dichiarazione dei Diritti Umani.
La sostenibilità e l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Battipaglia, 07/06/19

Firma Docente  
Antonella Ferro