

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVEA STRUTTURA RICETTIVA

Prof. Capitani

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

CLASSE 5D SALA

LIBRO DI TESTO "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE" Rascioni, Ferriello - Tramontana

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO A IL MERCATO TURISTICO

LEZIONE 1 IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

- Quali sono i caratteri del turismo?
- Quali fattori influenzano il turismo internazionale?
- Quali sono le dinamiche del turismo mondiale?

LEZIONE 2 GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

- Quali sono gli organismi internazionali?
- Quali sono gli organi dell'unione europea?
- Quali sono le fonti normative internazionali e comunitarie?

LEZIONE 3 IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE

- Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno?
- Quali sono le dinamiche del turismo in Italia?

LEZIONE 4 GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE

- Quali sono gli organismi interni?
- Quali sono le fonti normative interne?

MODULO B IL MARKETING

LEZIONE 1 IL MARKETING: ASPETTI GENERALI

- Che cos'è il marketing?
- Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo?
- Che cos'è il marketing turistico?

LEZIONE 2 IL MARKETING STRATEGICO

- Quali sono le fasi del marketing strategico?
- Quali sono le fonti informative?
- Come si effettua l'analisi interna?
- Come si effettua l'analisi della concorrenza?
- Come si effettua l'analisi della domanda?
- Che cos'è la segmentazione?
- Che cos'è il target?
- Che cos'è il posizionamento?
- Come si determinano gli obiettivi strategici?

LEZIONE 3 IL MARKETING OPERATIVO

- Quali sono le caratteristiche del prodotto?
- Come si può utilizzare la leva del prezzo?
- Quali sono i canali di distribuzione?
- Che cos'è la comunicazione?

LEZIONE 4 IL WEB MARKETING

- Che cos'è il web marketing?
- Quali sono gli strumenti di web marketing?

LEZIONE 5 IL MARKETING PLAN

- Che cos'è il marketing plan?
- Come è composto il marketing plan di una piccola impresa?
- Come è composto il marketing plan di un'impresa medio/grande?

MODULO C PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

LEZIONE 1 LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica?
- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa?
- Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa?
- Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale?

- Che cos'è il vantaggio competitivo?
- Quali sono le funzioni del controllo di gestione?

LEZIONE 2 IL BUDGET

- Che cos'è il budget?
- Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget?
- Come si articola il budget?
- Come viene redatto il budget degli investimenti?
- Come viene redatto il budget economico di un ristorante?
- Come viene redatto il budget economico di un albergo?
- Che cos'è il controllo budgetario?

LEZIONE 3 IL BUSINESS PLAN

- Che cos'è il business plan?
- Qual è il contenuto del business plan?

MODULO D LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO- RISTORATIVO

LEZIONE 1 LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA

- Quali sono gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico-ristorativa?
- Quali forme giuridiche possono assumere le imprese turistico-ristorative?

LEZIONE 2 LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO

- Che cosa si intende per sicurezza del lavoro?
- Che cosa dispone il testo unico sulla sicurezza del lavoro?
- Come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro?
- Di che si occupa la normativa antincendio?

LEZIONE 3 LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE

- Di che cosa si occupa la normativa alimentare?
- Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti?
- Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare?

- Quali normative igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale nel settore ristorativo?
- Che cosa si intende per tutela sulla privacy?
- Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000?

LEZIONE 4 | CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

- Quali sono gli elementi di un contratto?
- Sotto l'aspetto giuridico che cosa si intende per responsabilità?
- Quali sono i contratti del settore ristorativo?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione?
- Che cos'è il codice di consumo?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di catering?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting?
- Quali sono le caratteristiche del contratto d'albergo?
- Quali sono gli effetti giuridici della prenotazione?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di deposito in albergo?
- Quali altre responsabilità assumono ristoratori e albergatori?

LEZIONE 5 | CONTRATTI DELLE IMPRESE DI VIAGGIO

- Che cos'è il Codice del turismo?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di vendita di pacchetto turistico?
- Che cosa si intende per danno da vacanza rovinata?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di trasporto?

MODULE E LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

LEZIONE 1 LE ABITUDINI ALIMENTARI

- Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari?
- Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia?
- Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare?

LEZIONE 2 | MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE

- Che cos'è un marchio?
- Quali sono i marchi di qualità alimentare?
- Che cosa sono i prodotti Km 0?