



## Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

### "Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (CasaSanta)

TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501 E-MAIL

e-mail : [tpis03300r@istruzione.it](mailto:tpis03300r@istruzione.it), PEC: [tpis03300r@pec.istruzione.it](mailto:tpis03300r@pec.istruzione.it)

sito internet [www.alberghieroerice.edu.it](http://www.alberghieroerice.edu.it)



## PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICHE AMM. STRUT. RICETTIVE CLASSE 3<sup>a</sup> Prodotti Dolciari A.S. 2021/2022

### UDA 1: IL TERRITORIO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

**Compito di realtà:** Alla scoperta del territorio espressione di tradizione e innovazione

Il mio comune e la sua attrattività turistica

Osservo imprese del territorio espressione di tradizione e innovazione

**Competenze:** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

**Conoscenze**

- Enti nazionali e locali che governano il territorio
- I soggetti protagonisti dell'attività economica
- Attrattività turistica
- Le componenti del mercato turistico
- I principali dati per l'analisi del mercato turistico
- Le tipologie di imprese turistiche
- Le funzioni aziendali

### UDA 2: IL LAVORO COME OPPORTUNITÀ

**Compito di realtà:** Cosa farò da grande? Realizzazione di un'indagine reportage sulla realtà lavorativa del territorio, con riferimento alle professioni legate ai percorsi formativi offerti dalla scuola.

Avvierò una piccola impresa.

**Competenze:** Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

**Conoscenze:**

- Definizione di impresa - Elementi distintivi dell'impresa
- Le società commerciali previste dal codice civile
- I requisiti e le formalità amministrative per l'avvio di un'impresa

### UDA 3: Viaggi e viaggiatori

**Compito di realtà:** Venite a visitare. Ideazione, stesura e presentazione di un percorso o di un viaggio nell'ambito dell'accoglienza e dell'enogastronomia



## Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

### "Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (CasaSanta)

TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501 E-MAIL

e-mail : [tpis03300r@istruzione.it](mailto:tpis03300r@istruzione.it), PEC: [tpis03300r@pec.istruzione.it](mailto:tpis03300r@pec.istruzione.it)

sito internet [www.alberghieroerice.edu.it](http://www.alberghieroerice.edu.it)



**Competenze:** Realizzare pacchetti di offerta turistica promuovendo la vendita di servizi e di prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web

**Conoscenze:**

- Le principali norme e le procedure negli acquisti dai fornitori e nelle vendite ai clienti
- Contratto di compravendita e i suoi elementi
- Documenti della compravendita
- Contratto d'albergo e di viaggio

**UDA 4: Dimmi dove, come mangi e soggiorni**

**Compito di realtà:** Ideazione, stesura e presentazione di menù. **Formulazione del costo pasto del menu**

**Competenze:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati

**Conoscenze:**

- Le principali norme e le procedure negli acquisti dai fornitori e nelle vendite ai clienti
- Contratto ristorativo e i suoi elementi
- Il food cost
- I mezzi di pagamento

*L' Insegnante*

*Erice, lì 10/06/2022*