



# **Istituto Istruzione Superiore**

con convitto annesso

## **"Ignazio e Vincenzo Florio"**

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

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

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 TECNICA AMMINISTRATIVA**

dell'IMPRESA RICETTIVA e TURISTICA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE V SALA E VENDITA

#### **MODULO Le politiche di vendita nella ristorazione**

##### **Il marketing**

L'evoluzione del concetto di marketing

Il customer relationship management (CRM)

Il marketing turistico territoriale

Le tecniche di marketing

Il marketing strategico ed operativo

Il piano di marketing

L'analisi della situazione esterna

L'analisi della situazione interna

Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto

Le strategie del marketing mix

#### **MODULO La legislazione turistica**

##### **Le norme obbligatorie per l'impresa**

Gli obblighi dell'imprenditore

I requisiti per l'avvio dell'impresa

La capacità all'esercizio dell'impresa

L'obbligo delle scritture contabili

Le procedure concorsuali

La tutela della privacy



# Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

## "Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

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

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)



La sicurezza e salute sui luoghi di lavoro

La prevenzione incendi

Le norme sulla sicurezza alimentare

Il problema sulla sicurezza alimentare

La strategia di sicurezza “dai campi alla tavola”

Il piano di autocontrollo HACCP

I controlli integrati nella filiera

La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari

Le informazioni al consumatore: l’etichettatura

La disciplina dei contratti di settore

Il contratto ristorativo

Le caratteristiche del contratto ristorativo

Il contratto di catering

Il contratto di banqueting

Le norme da applicare al contratto ristorativo

Il codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore

La responsabilità del ristoratore

I contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi

Le norme volontarie

Il sistema di qualità

Gli organismi di normazione e le ISO

I marchi: marchi di qualità dei prodotti agroalimentari e dei vini

I prodotti a chilometro zero

I presidi Slow food

MODULO Il turismo e le fonti del diritto

Il fenomeno turistico

Chi è il turista

Forme di turismo

Il turismo sostenibile e responsabile

I cambiamenti negli stili alimentari

Gli effetti del turismo sull’economia nazionale



# Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

## "Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

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

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)



La bilancia dei pagamenti

Le fonti del diritto comunitario ed internazionale

La gerarchia delle fonti del diritto in Italia

Le istituzioni dell'Unione Europea

Le fonti del diritto comunitario

Gli accordi internazionali

MODULO La programmazione aziendale

Programmazione e controllo di gestione

Perché programmare

I tempi della programmazione

Il budget

Come si costruisce il budget

Il controllo budgetario

Vantaggi e limiti del budget

La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan

Dall'idea imprenditoriale al business plan

Le fasi per realizzare un business plan

I preventivi d'impianto

La valutazione dei dati

La fase di start up

Erice, 01/04/2023

Il docente