# DISCIPLINA: **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA**RICETTIVA

Libro di testo : GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3 – di Stefano Rascioni e Fabio

Ferriello- ed. TRAMONTANA

Docente: Patrizia Cattani

Classe 5 AB

- 1. **IL FOGLIO PAGA DEI LAVORATORI DIPENDENTI** (argomento di completamento dell'unità "I CONTRATTI DI LAVORO" DELLA CLASSE QUARTA):
  - 1. struttura del foglio paga
  - 2. calcolo dell'imponibile previdenziale e dei relativi contributi
  - 3. calcolo dell'imponibile fiscale e della relativa imposta netta
  - 4. il rapporto con gli enti

#### 2. IL MERCATO TURISTICO:

- 1. Il mercato turistico internazionale
- 2. Gli organismi e le fonti normative internazionali
- 3. Il mercato turistico nazionale
- 4. Gli organismi e le fonti normative interne

### 3. IL MARKETING

- 1. Gli aspetti generali del marketing
- 2. Il marketing strategico: analisi interna, analisi della concorrenza, analisi della domanda, segmentazione, target e posizionamento
- 3. Il marketing operativo: analisi delle leve del marketing (product, price, place, promotion)
- 4. Il web marketing: strumenti e finalità

## 4. PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE:

- 1. La pianificazione e la programmazione: la scelta strategica imprenditoriale, la vision, la mission, il vantaggio competitivo, il controllo di gestione
- 2. Il budget: funzioni e caratteristiche, differenze tra budget e bilancio di esercizio Il controllo budgetario
- 3. Il business plan: che cosa è e il suo contenuto

## 5. LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO

- 1. Adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione di una impresa turistico-ristorativa
- 2. Che cosa si intende per tracciabilità e rintracciabilità
- 3. Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare

- 4. I contratti delle imprese ristorative e ricettive: elementi del contratto, la responsabilità contrattuale, i contratti del settore ristorativo e loro caratteristiche, il codice del consumo
- 5. Contratto di catering
- 6. Contratto di banqueting
- 7. Altre responsabilità di ristoratori e albergatori
- 8. Codice del turismo, il danno da vacanza rovinata
- 9. Sviluppo dell'e-commerce nel settore del turismo

## 6. LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- 1. Le abitudini alimentari: caratteristiche dei consumi alimentari in Italia, le nuove tendenze
- 2. I marchi di qualità alimentare: definizione di un marchio, cosa sono i prodotti a km 0

Cremona, 08/06/2022

L'insegnante Prof.ssa Patrizia Cattani