



PIANO di LAVORO del Docente

per le classi degli indirizzi Tecnici e Professionali Vecchio Ordinamento (DPR 87/2010)

Classe 5 A sala e bar

Disciplina : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA

Segmento Formativo: terzo anno

Docente Patrizia Cattani

Indirizzo: Servizi di Sala e Vendita/ Enogastronomia

a. s. 2021/22

Risultati di apprendimento al termine del segmento formativo (estratto da linee guida):

- Individuare gli strumenti espressivi e la terminologia tecnica con cui comunicare nel contesto aziendale.
- Leggere, comprendere ed interpretare testi specifici.
- Utilizzare tecniche e procedure di calcolo adeguandole, attraverso l'analisi dei dati, alla soluzione dei singoli casi aziendali.
- Distinguere i caratteri del sistema socio economico nel tessuto produttivo del territorio locale.
- Sapersi adeguare all'evoluzione delle norme tecnico-giuridiche di riferimento proprie delle imprese ristorative.
- Sapersi orientare nella soluzione di problematiche gestionali, finanziarie ed amministrative.
- Saper analizzare scelte produttive, adattandole alle caratteristiche proprie dell'impresa ristorativa, in relazione al contesto sociale ed all'evoluzione della clientela, nel rispetto della capacità di produrre

[Digitare il testo]

Codice Unità Didattiche Modulo (Macro ripartizione della disciplina in aree di natura contenutistica o metodologica o organizzativa – Lettera alfabetica) Numero (numero di ordine all'interno del modulo) Segmento Formativo (P primo biennio, S secondo biennio, Q quinto anno) Indirizzo di studio (Comune a tutti, Tecnico, Professionale, Turismo, Grafica, Commerciale, EnoGastronomia, SocioSanitario) Esempio: A2-P-Tec sta per unità 2 del modulo A del primo biennio dei tecnici



Classe quinta

Unità	Argomenti	Ore
A1- Q ENO	Il mercato del lavoro	3
A2- Q ENO	Il contratto di lavoro	10
A3- Q ENO	Il calcolo della retribuzione dei lavoratori dipendenti	10
A4- Q ENO	La normativa sulla sicurezza delle imprese turistico-ristorative	5
B1- Q ENO	Il mercato turistico internazionale, gli organismi e le fonti normative internazionali	4
B2- Q ENO	Il mercato turistico internazionale, gli organi e le fonti normative interne	4
C1- Q ENO	Il marketing aspetti generali	6
C2- Q ENO	Il marketing strategico	8
C3- Q ENO	Il marketing operativo	6
C4- Q ENO	Il web marketing	4
C5- Q ENO	Il marketing plan	8
D1- Q ENO	La pianificazione e la programmazione	7
D2- Q ENO	Il budget	12
D3- Q ENO	Il business plan	13
E1- Q ENO	Norme sulla costituzione dell'impresa	8
E2- Q ENO	I contratti delle imprese ristorative e ricettive	4
F1- Q ENO	Le abitudini alimentari	6
F2- Q ENO	I marchi di qualità	6
F3- Q ENO	Le filiere agro-alimentari e il concetto di tracciabilità e rintracciabilità	8
UDA ED. CIVICA	Gli organismi internazionali Gli organismi europei – formazione e compiti	6
Verifiche previste nell'anno		
	Scritte- previste nell'anno	12
	Orali – previste nell'anno	15
Totale ore di lezione del corso		165

Cremona 31/10/2021

Il docente

Patrizia Cattani

[Digitare il testo]

Codice Unità Didattiche Modulo (Macro ripartizione della disciplina in aree di natura contenutistica o metodologica o organizzativa – Lettera alfabetica) Numero (numero di ordine all'interno del modulo) Segmento Formativo (P primo biennio, S secondo biennio, Q quinto anno) Indirizzo di studio (Comune a tutti, Tecnico, Professionale, Turismo, Grafica, Commerciale, EnoGastronomia, SocioSanitario) Esempio: A2-P-Tec sta per unità 2 del modulo A del primo biennio dei tecnici