



Programma svolto  
a. s. 2022/23

Classe: 5Ceno

Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Docente: Pugliese Lucia

*L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe*

### Elenco dei contenuti

#### **Il mercato del lavoro**

- I soggetti che formano il mercato del lavoro
- I fattori che determinano la domanda e l'offerta di lavoro
- il reclutamento del personale

#### **Il contratto di lavoro**

- I contratti di lavoro subordinato
- Estinzione del rapporto di lavoro

#### **Il calcolo della retribuzione dei lavoratori dipendenti**

- Elementi della retribuzione
- Le forme di assicurazione sociali

#### **Il mercato turistico**

- Caratteri del turismo
- I fattori che influenzano il turismo internazionale
- Le dinamiche del turismo mondiale (cenni)
- Gli organismi e le fonti internazionali (cenni)
- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi e le fonti nazionali (cenni)

#### **Il Marketing**

- Che cos'è il marketing
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing turistico
- Le fasi del marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna, della concorrenza e della domanda
- La segmentazione
- Il target
- Il posizionamento
- La determinazione degli obiettivi strategici
- Le caratteristiche del prodotto
- La leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione
- Il Web marketing
- Gli strumenti del web marketing



- Il marketing plan

### **Pianificazione, programmazione e controllo di gestione**

- Pianificazione e la programmazione
- I fattori della strategia d'impresa
- La vision e la mission dell'impresa
- Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione

### **Il budget**

- Il budget
- Differenza tra bilancio d'esercizio e budget
- Articolazione e redazione del budget del budget
- Il controllo budgetario

### **U.D: D 3 Il business plan (cenni)**

- Il business plan
- il contenuto del business plan

### **I contratti delle imprese ristorative e ricettive**

- Gli elementi di un contratto
- I contratti del settore ristorativo
- Le caratteristiche del contratto di ristorazione, del contratto di catering e del contratto di Banqueting
- Le caratteristiche del contratto d'albergo e del contratto di deposito in albergo

### **Le abitudini alimentari e l'economia del territorio**

#### **Le abitudini alimentari**

- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Le attuali tendenze in campo alimentare
- Scelta dei fornitori

#### **I marchi di qualità**

- Cos'è un marchio
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a Km 0

#### **Le filiere agroalimentari e il concetto di tracciabilità e rintracciabilità**

- Tipi di filiere
- Caratteristiche della filiera corta e della filiera lunga
- Differenza tra tracciabilità e rintracciabilità