

CLASSE 5°

Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

Docente: Prof. Catalano Giuseppe

DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO E RISTORATIVO

1. Apetti economici del turismo.
2. Gli indicatori macroeconomici.
3. L'indotto.
4. La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica.
5. Gli indicatori di turisticità e di ricettività.
6. Alcuni cambiamenti sociali.
7. Le nuove tendenze del turismo.
8. Il potere del consumatore.
9. L'industria alimentare in Italia.
10. Le tendenze attuali in campo alimentare.
11. La ristorazione moderna.

LA NORMATIVA DI SETTORE

Normativa nazionale e internazionale di settore.
La filiera agroalimentare e i suoi canali di distribuzione.
Le diverse tipologie di filiere e le loro caratteristiche.
Le principali forme di commercializzazione della filiera corta.
Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP.
Gli organi ufficiali di controllo dell'igiene e sicurezza alimentare.
I concetti di rintracciabilità e tracciabilità.
Gli elementi da utilizzare per la tracciabilità.
Le caratteristiche dei marchi di qualità.

LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI

Tipi di contratto:
d'albergo e di deposito
in albergo; di
somministrazione;
d'appalto e d'opera; di
ristorazione, di catering
e di banqueting; di
franchising e altre
formule commerciali.

IL MARKETING

Il marketing.
Il processo operativo del
marketing management.
I contenuti di una ricerca
di marketing.
La segmentazione del
mercato.
Il targeting e il
posizionamento di un
prodotto.
Il marketing mix.
La pianificazione del web
marketing.
La forma del piano di
marketing.
L'analisi SWOT.
Il controllo di marketing.

IL MARKETING TERRITORIALE

I compiti della P.A. nel
turismo.
Il marketing turistico
pubblico e integrato.
Il marketing della
destinazione turistica.
Le caratteristiche e la
normativa dei prodotti a
km zero.
I prodotti a km zero e la
valorizzazione del
territorio.
L'analisi SWOT di un
territorio.
Le finalità del piano di
marketing turistico
territoriale.
Gli eventi.
Gli educational tour.

GESTIONE STRATEGICA,
BUDGET E BUSINESS
PLAN

Analisi dell'ambiente esterno e degli obiettivi strategici.

Le caratteristiche della programmazione operativa.

Caratteristiche e funzioni del controllo di gestione.

I principali indici di efficienza ed efficacia.

Funzione ed elaborazione del budget.

La stima dei costi e dei ricavi e il budget settoriale.

Il budget dei TO e delle imprese ricettive e ristorative.