

# **Istituto di Istruzione Superiore “Gae Aulenti” – Biella**

## **Sezione di MOSSO-VALDILANA**

PROGRAMMA SVOLTO nella classe **Quinta sez. B** nell'Anno scolastico 2019/20

Prof. Mario Lora Lamia Donin  
AMMINISTRATIVE

Materia: DIRITTO e TECNICHE

Testi utilizzati: -“ Diritto e tecnica amministrativa dell'Impresa turistica”(per il secondo biennio: vecchia edizione) di Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi; ed. LIVIANA.

-“ Diritto e tecnica amministrativa dell'Impresa turistica”(per il quinto anno: nuova edizione) di Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi; ed. LIVIANA.

### **ARGOMENTI TRATTATI**

#### **MODULO ( A : IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO**

##### **1) IL FENOMENO TURISTICO.**

Chi è il turista. Attrattività turistica e risorse naturali e culturali: collegamento. Forme di turismo. Il turismo sostenibile e responsabile. Gli effetti del Turismo sull'economia nazionale (sul PIL e sui settori economici indotti, sulla distribuzione di ricchezza all'interno di un Paese, sull'occupazione). La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica. Le fonti statistiche.

##### **2) LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO**

-La gerarchia delle fonti del diritto in Italia e le principali Istituzioni italiane.  
-Breve storia dell'integrazione europea.  
-Le Istituzioni dell'UE e le fonti del diritto comunitario; in particolare: Trattati, Regolamenti e Direttive. Lettura su : i simboli dell'Unione europea.

#### **MODULO (B : LA LEGISLAZIONE TURISTICA**

##### **1) LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA**

Gli obblighi dell'Imprenditore (requisiti per l'avvio dell'Impresa; iscrizione nel Registro delle Imprese, la capacità all'esercizio dell'Impresa; l'obbligo delle scritture contabili; le procedure concorsuali; la tutela della privacy).

##### **2) LA SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO**

Il diritto alla salute. Il Testo Unico sulla sicurezza sul Lavoro (TUSL). I soggetti coinvolti nella sicurezza sul lavoro. La valutazione dei rischi e il Documento di valutazione dei rischi (DVR). La vigilanza e il controllo. La prevenzione incendi.

### 3) LE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Il problema della sicurezza alimentare

La strategia di sicurezza “dai campi alla tavola” e i principi generali di essa

Il Piano di autocontrollo HACCP. I controlli integrati nella filiera. La tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari.

Le informazioni al consumatore. L’etichettatura.

### 4) LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE

Il contratto ristorativo: nozione, caratteristiche, obblighi delle parti.

Il contratto di catering e di banqueting. Le norme da applicare ai contratti ristorativi.

Il Codice del Consumo e la tutela del Cliente-Consumatore

La responsabilità giuridica del Ristoratore: civile, penale, amministrativa.

### 5) LE NORME VOLONTARIE

Il sistema di qualità. Gli Organismi di formazione e le ISO.

I Marchi individuali: nozione e tutela

I Marchi collettivi e in particolare i Marchi di qualità dei prodotti alimentari. I

Marchi italiani di qualità dei vini

I prodotti a KM 0. Presidi SLOW FOOD

## **MODULO (C : LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE**

### 1) II MARKETING: CONCETTI GENERALI

L’evoluzione del concetto di Marketing. Il Customer Relationship Management (CRM). Il Marketing turistico territoriale.

### 2) LE TECNICHE DEL MARKETING

Il marketing strategico e operativo

Il piano di marketing

L’analisi della situazione esterna (analisi della domanda e offerta turistica) e interna (la quota di mercato di un’impresa e il posizionamento di un’impresa sul mercato).

Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto.

Le strategie di marketing mix :

-la politica del prodotto; -la politica del prezzo ( metodo di determinazione del prezzo: “food cost”); -la distribuzione; -le forme di comunicazione.

## **MODULO (D : PROGRAMMAZIONE AZIENDALE**

### IL CONTROLLO DELLA GESTIONE

-Classificazione dei costi. Costi fissi e variabili. Costi diretti e indiretti. I Costi figurativi e l’economicità della gestione. La graduale formazione di costi di produzione. Il Break even point (BEP)

-Metodi di calcolo per la determinazione dei prezzi di vendita con particolare riguardo al “food cost” (sono stati trattati in modo superficiale il metodo del costo totale e il metodo del BEP).

## **1) Programmazione e controllo di gestione**

Perché programmare? (ripasso su nozione di gestione aziendale)

I tempi della programmazione.

Il Budget. Come si costruisce il Budget

Il controllo budgetario (budgetary control).

Vantaggi e limiti del Budget.

## **2) La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale**

Dall'idea imprenditoriale (business idea) al Business Plan

Le fasi di realizzazione di un Business Plan : I preventivi d'impianto (Piano degli investimenti, Piano finanziario e Piano economico).

La valutazione dei dati

La fase di start up

Nota bene: L'argomento “La programmazione di una nuova iniziativa economica” è stata svolta solo su base teorica.

MOSSO 26 Maggio 2020

Prof Mario Lora Lamia Donin:

.....