



Programma svolto a. s. 2024/2025

Classe / Indirizzo: 5AE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA-CUCINA

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Docente: PROF. PIETRO ALONGI

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

Elenco dei contenuti

Unità di apprendimento H: I contratti di lavoro

H.1 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

H.2 Il contratto di lavoro

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

H.3 Il calcolo della retribuzione dei lavoratori dipendenti

- La contabilità del personale
- Elementi della retribuzione
- Le forme di assicurazione sociali

Unità di apprendimento I: Il mercato turistico

I.1 Il mercato turistico internazionale, gli organismi e le fonti normative internazionali

- Caratteri del turismo
- I fattori che influenzano il turismo internazionale
- Le dinamiche del turismo mondiale
- Gli organismi e le fonti internazionali

I.2 Il mercato turistico nazionale, gli organi e le fonti interne

- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi e le fonti nazionali



Unità di apprendimento L: Il Marketing

L.1 Il marketing aspetti generali

- Che cos'è il marketing
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing turistico

L.2 Marketing strategico

- 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

L.3 Il marketing operativo

- Le caratteristiche del prodotto
- La leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione

L.4 Il Web marketing

- Il Web marketing
- Gli strumenti del web marketing

L.5 Il marketing plan

- Il marketing plan

Unità di apprendimento M: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

M.1 La pianificazione e la programmazione

- 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

M.2 Il budget

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



M 3 Il business plan

- Il business plan
- il contenuto del business plan

Unità di apprendimento N: La normativa del settore turistico-ristorativo

N.1 Le norme di igiene alimentare

N.2 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

Unità di apprendimento O: Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

O.1 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

O.2 I marchi di qualità

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

O.3 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

Cremona, 7/06/2025

Il docente

Pietro Alongi