



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec:
tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

ESAMI INTEGRATIVI / IDONEITÀ / PRELIMINARI ESAME DI STATO

Programmazione della classe 5° per accesso all'esame di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

INSEGNAMENTO: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

INDIRIZZI: **Accoglienza turistica, esperto del settore turistico – ricettivo del territorio**
Enogastronomia, esperto della gastronomia, del gusto e del benessere e Pastry chef
Servizi di sala e vendita, esperto di *mixology* e *sommellerie*

Competenze di indirizzo:

I3 “Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro”.

I4 (relativa solo ai due indirizzi Enogastronomia, esperto della gastronomia, del gusto e del benessere e Pastry chef - Servizi di sala e vendita, esperto di *mixology* e *sommellerie*)
“Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati”.

I6 “Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche”.

I8 (relativa solo all'indirizzo Accoglienza turistica, esperto del settore turistico – ricettivo del territorio) “Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web”.

I10 “Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing”.

I11 “Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio”.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec:
tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

Argomenti essenziali:

- normativa relativa ai contratti delle imprese ristorative;
- norme in materia di sicurezza del lavoro;
- norme di igiene alimentare;
- norme in materia di protezione dei dati personali;
- le abitudini alimentari e l'economia del territorio;
- i marchi di qualità alimentare;
- organismi internazionali;
- strategia dell'impresa e scelte strategiche;
- pianificazione e programmazione aziendale;
- vantaggio competitivo;
- controllo di gestione;
- budget;
- Business Plan;
- tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo;
- normativa relativa ai contratti delle imprese turistico – ricettive e ADV (**argomento del solo indirizzo Accoglienza turistica, esperto del settore turistico – ricettivo del territorio**);
- responsabilità degli operatori del settore (**argomento del solo indirizzo Accoglienza turistica, esperto del settore turistico – ricettivo del territorio**);
- rapporti tra imprese turistico – ricettive e ADV (**argomento del solo indirizzo Accoglienza turistica, esperto del settore turistico – ricettivo del territorio**);
- scelte di marketing mix (**argomento del solo indirizzo Accoglienza turistica, esperto del settore turistico – ricettivo del territorio**);
- tecniche di web marketing.