



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



Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva
Studenti che sostengono prova di ammissione all'esame di Stato

INDIRIZZO: ENO / SV / AT

MERCATO TURISTICO

Competenze	Conoscenze	Abilità
Curare le fasi del ciclo cliente applicando le tecniche di comunicazione in un contesto multiculturale. Realizzare pacchetti turistici coerenti con i diversi contesti territoriali.	Caratteri del mercato turistico nazionale, internazionale e fattori che li influenzano. Conoscenza degli organismi internazionale e in particolare di quelli dell'Unione Europea. Strumenti di analisi del mercato turistico interno e relative fonti normative.	Analizzare il mercato turistico, interpretarne le dinamiche e individuare la normativa di riferimento.

MARKETING

Competenze	Conoscenze	Abilità
Utilizzare tecniche tradizionale e innovative per la lavorazione e commercializzazione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza. Contribuire alla definizione e attuazione delle strategie di destination marketing, attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche e delle attrazioni del territorio.	Concetto di marketing. Marketing strategico: fasi, fonti normative e analisi della concorrenza e domanda. Segmentazione del mercato, target e posizionamento. Marketing operativo: caratteri del prodotto, leve del prezzo, distribuzione e comunicazione. Web marketing. Marketing plan.	Analizzare il mercato turistico e utilizzare le tecniche di marketing.



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



PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO

Competenze	Conoscenze	Abilità
Predisporre prodotti servizi e menu perseguendo obiettivi di qualità, redditività e sostenibilità. Tecniche di hospitality management.	Pianificazione e programmazione aziendale: strategia, vision e mission dell'impresa. Funzioni del controllo di gestione. Budget e relativa articolazione e redazione. Controllo del budget. Businnes plan	Interpretare i dati contabili dell'impresa turistico ristorativa, e saper redigere il budget e semplici business plan.

NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO- RISTORATIVO

Competenze	Conoscenze	Abilità
Applicare il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza dei luoghi di lavoro	Norme di sicurezza del lavoro e luoghi di lavoro: testo unico e normativa antincendi. Norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali. Contratti delle imprese ricettive e ristorative.	Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Competenze	Conoscenze	Abilità
Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto ed esigenze della clientela, perseguendo l'obiettivo della qualità, redditività e sostenibilità.	Abitudini alimentari: fattori, tendenze e caratteristiche. Concetto di marchio, marchio di qualità alimentati e prodotti a km 0.	Analizzare fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari saper individuare prodotti a km 0.