



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](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

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

**MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**INDIRIZZO: SV**

**Competenze:**

**1. Mercato turistico**

- Curare le fasi del ciclo cliente applicando le tecniche di comunicazione in un contesto multiculturale.
- Realizzare pacchetti turistici coerenti con i diversi contesti territoriali.

**2. Marketing**

- 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.

**3. Pianificazione, programmazione e controllo**

- Predisporre prodotti servizi e menu perseguendo obiettivi di qualità, redditività e sostenibilità.
- Tecniche di hospitality management.

**4. Normativa del settore turistico-ristorativo**

- Applicare il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza dei luoghi di lavoro

**5. Le abitudini alimentari e l'economia del territorio**

- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto ed esigenze della clientela, perseguendo l'obiettivo della qualità, redditività e sostenibilità.



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](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

## **Abilità:**

### **1. Mercato turistico**

- Analizzare il mercato turistico, interpretarne le dinamiche e individuare la normativa di riferimento

### **2. Marketing**

- Analizzare il mercato turistico e utilizzare le tecniche di marketing.

### **3. Pianificazione, programmazione e controllo**

- Interpretare i dati contabili dell'impresa turistico ristorativa, e saper redigere il budget e semplici business plan.

### **4. Normativa del settore turistico-ristorativo**

- Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.

### **5. Le abitudini alimentari e l'economia del territorio**

- Analizzare fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari saper individuare prodotti a km 0

## **Conoscenze:**

### **1. Mercato turistico**

- 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.

### **2. Marketing**

- 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



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](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

### **3. Pianificazione, programmazione e controllo**

- Pianificazione e programmazione aziendale: strategia, vision e mission dell'impresa.
- Funzioni del controllo di gestione. Budget e relativa articolazione e redazione.
- Controllo del budget.
- Business plan

### **4. Normativa del settore turistico-ristorativo**

- 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.

### **5. Le abitudini alimentari e l'economia del territorio**

- Abitudini alimentari: fattori, tendenze e caratteristiche. Concetto di marchio, marchio di qualità alimentari e prodotti a km 0.