

I.P.S.E.O.A.
Istituto Professionale di Stato
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
“Virgilio Titone”
Castelvetrano (TP)

PROGRAMMI DI STUDIO

PER ESAME INTEGRATIVO / DI IDONEITÀ

DISCIPLINA

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE (DTA)		
CLASSE/I	TERZA	QUARTA	QUINTA

CLASSE TERZA

Nucleo tematico: GLI STRUMENTI DI LAVORO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Calcolo percentuale diretto e inverso; sopra e sotto-cento - Interesse semplice e montante; sconto commerciale e valore attuale - Riparti proporzionali diretti, semplici e composti - Internet e sicurezza informatica. Tutela della privacy, copyright e reati informatici. <p style="margin-left: 20px;">Tecniche di ricerca sui motori di ricerca</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedure e modalità telematiche per l'utilizzo della modulistica online - Excel e funzioni per i calcoli relativi a problemi di gestione aziendale/ analisi statistiche di dati reali anche con l'ausilio di grafici e tabelle - Struttura di una relazione e di un rapporto
Nucleo tematico: IL TURISMO E IL MERCATO TURISTICO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Domanda e offerta turistica; il mercato turistico - Le fonti e i dati utili per comprendere le dinamiche e del settore turistico e l'evoluzione delle sue forme - Gli impatti del turismo - Le componenti del prodotto turistico - Il turismo enogastronomico
Nucleo tematico: LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA	

Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Attività economica - Azienda, impresa, imprenditore commerciale; ditta, insegna e marchio - Definizione giuridica di società; forme giuridiche di società; autonomia patrimoniale e responsabilità dei soci; capitale minimo; organi delle società - Soggetto giuridico e soggetto economico - Adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione di un'impresa turistico-ricettiva - La gestione: fasi, aspetti e cicli - Sistema informativo e sistema di controllo aziendali. Le scritture elementari - Le caratteristiche organizzative delle imprese turistico-ristorative; divisione del lavoro. Figure professionali nelle imprese turistico-ristorative. Modelli e strutture organizzativi delle imprese turistico-ristorative
Nucleo tematico:	I DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Fattura, scontrino e ricevuta fiscali. - Il valore aggiunto, l'IVA e la base imponibile. - Natura, caratteri e funzioni dei titoli di credito - I regolamenti con bonifico bancario, gli assegni (A/B - A/C); l'utilizzo delle carte di debito/credito; la procedura d'incasso tramite R.I.B.A.
Nucleo tematico:	IL CONTRATTO
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Rapporto tra obbligazione e contratto. - Il contratto in generale - Il contratto di vendita - La somministrazione. Il catering. Il banqueting
Nucleo tematico:	SICUREZZA E IGIENE SUL POSTO DI LAVORO
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Concetti di assistenza, previdenza, sicurezza e sicurezza sociale. Enti preposti. - Sicurezza del luogo di lavoro - del lavoratore - Etichettatura dei prodotti alimentari

CLASSE QUARTA

Nucleo tematico:	I CONTRATTI DI LAVORO
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Le fonti del diritto del lavoro - Diritti e obblighi del lavoratore e del datore di lavoro - Contratti di lavoro del settore - Le fasi del rapporto di lavoro. L'estinzione del rapporto di lavoro - Foglio retribuzione, imposizione contributiva e fiscale; il TFR; il costo del lavoro
Nucleo tematico:	I FINANZIAMENTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La gestione finanziaria - Autofinanziamento; fonti esterne; criteri di confronto tra capitale proprio e capitali di terzi. Fabbisogno finanziario dell'impresa ristorativa. - Funzioni delle banche nel sistema finanziario; principali operazioni di finanziamento bancario a breve e medio-lunga scadenza - Il contratto di leasing. Il contratto di factoring - Finanziamenti pubblici per l'imprenditoria
Nucleo tematico:	LA CONTABILITÀ E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO - RISTORATIVE
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La gestione patrimoniale. Aspetti quali-/quantitativo del patrimonio. Fonti e impieghi Lo schema del patrimonio. Patrimonio lordo e netto; le parti ideali del patrimonio netto. I criteri di valutazione degli elementi del patrimonio e la normativa civilistica. Inventario: caratteri e tipologie - La gestione economica ed il reddito. Costi e ricavi tipici, finanziari e straordinari. La competenza economica; costi e ricavi sospesi / futuri; ammortamento. Schema riepilogativo del conto economico. Operazioni tipiche di gestione. Collegamenti Stato patrimoniale - Conto economico - il bilancio d'esercizio: i principi fondamentali, il contenuto e la struttura nella normativa civilistica. Le potenzialità informative: obiettivi, presupposti e fasi dell'analisi di bilancio

Nucleo tematico: L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO - RISTORATIVE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Differenza tra costi fissi e costi variabili e loro rappresentazione grafica; costi diretti e costi indiretti, costi reali e costi figurativi; costi standard. La Break even analysis - Le diverse configurazioni di costo; full costing e direct costing; metodologie di imputazione dei costi comuni - Il food / beverage cost e le sue finalità informative - I prezzi di vendita: limiti di manovra nella loro determinazione e verifica dell' remuneratività dei prezzi di mercato - Approvvigionamento, magazzino. Metodi di valorizzazione degli scarichi (secondo cod. civ.: costo medio ponderato Lifo - Fifo) e diversa incidenza sul valore delle
Nucleo tematico: SICUREZZA E IGIENE SUL POSTO DI LAVORO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Pacchetto sicurezza - La prevenzione degli infortuni e degli incendi; i requisiti strutturali degli impianti e degli ambienti - Igiene alimenti - personale - locali. L'igiene degli alimenti. L'OSA. L'igiene igienico-sanitaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature, dei mezzi di trasporto delle sostanze alimentari. Lo smaltimento dei rifiuti. L'igiene del personale - Il controllo dell'igiene alimentare. Riferimenti normativi sui reati di frode e di sofisticazione alimentare e disciplina sanzionatoria. Autocontrollo e sistema HACCP

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico: IL MERCATO TURISTICO – RISTORATIVO E ECONOMIA DEL TERRITORIO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il mercato ristorativo nell'economia del territorio. Abitudini alimentari ed economia del territorio. Il KM0 nella ristorazione. Opportunità della valorizzazione ambientale e territoriale per le piccole/medie imprese ristorative - Dinamiche del mercato turistico: livelli locale, nazionale e internazionale. L' ricerche di mercato e le statistiche - Forme organizzative e attori pubblici e privati per lo sviluppo e la promozione turistica dei territori e dei prodotti: ambiti territoriali turisticamente rilevanti e sistemi turistici locali: unioni di prodotto: poli turistici. Ordinamento del turismo (amministrazione
Nucleo tematico: IL MARKETING	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il marketing management. Marketing strategico e operativo. Evoluzione e nuove tendenze del marketing - Mercato della domanda, segmentazione, targeting e posizionamento; analisi swot. Le 4P del marketing mix. Il CVP, strategie di innovazione di prodotto e matrice di Boston. La politica del prezzo. - Strumenti e strategie del web marketing del servizio ristorativo - La struttura e la costruzione del marketing plan
Nucleo tematico: LA PIANIFICAZIONE E IL CONTROLLO DI GESTIONE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Pianificazione, programmazione e controllo aziendali - Prerequisiti organizzativi del controllo di gestione: i centri di responsabilità economica - Il budget. I costi standard e le condizioni a partire dalle quali si possono determinare. Il b. generale: economico, investimenti fissi; finanziario, patrimoniale. La struttura e il contenuto dei diversi budget e la logica di consolidamento dei budget settoriali/parziali nel budget economico. Il budget di un'impresa ristorativa. Vantaggi e limiti del budget. - Reporting. Controllo per eccezioni. Scomposizione degli scostamenti globali. - La pianificazione di una nuova impresa ristorativa: l'idea imprenditoriale ed il business plan. Focus sui contesti esterno/interno: sulla definizione delle strategie: sui preventivi
Nucleo tematico: LA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E LA QUALITÀ	

Contenuti

- Normativa nazionale ed europea sulla sicurezza alimentare e la tracciabilità/ rintracciabilità dei prodotti
- La tutela del consumatore ed il codice del consumo. Gli standard; gli enti di normazione e di certificazione
- Certificazione cogenti e volontarie; di processo e di prodotto, di filiera. Il sistema dei marchi di qualità. I prodotti a chilometro zero.

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE TERZA

Nucleo tematico: GLI STRUMENTI DI LAVORO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Calcolo percentuale diretto e inverso; sopra e sotto-cento - Interesse semplice e montante; sconto commerciale e valore attuale - Riparti proporzionali diretti, semplici e composti - Internet e sicurezza informatica. Tutela della privacy, copyright e reati informatici. <p>Tecniche di ricerca sui motori di ricerca</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedure e modalità telematiche per l'utilizzo della modulistica online - Excel e funzioni per i calcoli relativi a problemi di gestione aziendale/ analisi statistiche di dati reali anche con l'ausilio di grafici e tabelle - Struttura di una relazione e di un rapporto - Tecniche e strumenti per la sintesi dei dati e per il reporting di informazioni tecniche in rapporto alle abilità dell'area professionale
Nucleo tematico: IL TURISMO E IL MERCATO TURISTICO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Turismo e mercato turistico. Domanda e offerta turistica. La valenza economica del turismo in Italia; differenze regionali. Le componenti del prodotto turistico. I turism Turismo sostenibile, turismo accessibile - Ricerche di mercato, fonti statistiche e indici turistici. Impatti economico, territoriale/ambientale e socio-culturale del turismo - Forme e ed evoluzione delle tipologie di turismo sulla base delle motivazioni del turista. Le componenti del prodotto turistico. Turismo sostenibile, turismo responsabile e turismo accessibile - Forme organizzative per lo sviluppo e la promozione turistica dei territori e dei prodotti: ambiti territoriali turisticamente rilevanti e sistemi turistici locali; unioni di prodotto; poli turistici. Ordinamento del turismo (amministrazione centrale e periferica). Le organizzazioni turistiche europee e internazionali. Attività della UE per il turismo e principi di legislazione turistica. - Motivazioni di carattere promozionale e di carattere finanziario che rendono produttiva
Nucleo tematico: LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Attività economica - Azienda, impresa, imprenditore commerciale; ditta, insegna e marchio - Definizione giuridica di società; forme giuridiche di società; autonomia patrimoniale e responsabilità dei soci; capitale minimo; organi delle società - Soggetto giuridico e soggetto economico - Adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione di un'impresa turistico-ricettiva - La gestione: fasi, aspetti e cicli - Sistema informativo e sistema di controllo aziendali. Le scritture elementari - Le caratteristiche organizzative delle imprese turistico-ristorative; divisione del lavoro. Figure professionali nelle imprese turistico-ristorative. Modelli e strutture organizzativi delle imprese turistico-ricettive
Nucleo tematico: I DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Fattura, scontrino e ricevuta fiscali. - Il valore aggiunto, l'IVA e la base imponibile. - Natura, caratteri e funzioni dei titoli di credito - I regolamenti con bonifico bancario, gli assegni (A/B - A/C); l'utilizzo delle carte di debito/credito; la procedura d'incasso tramite R.I.B.A.

Nucleo tematico: IL CONTRATTO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Rapporto tra obbligazione e contratto. - Il contratto in generale: nozione, elementi; conclusione; effetti; rescissione, risoluzione. - Regolamentazione giuridica del contratto di albergo: la formazione, diritti e doveri delle parti, l'esecuzione del contratto, vincoli giuridici e responsabilità dell'albergatore, Caparra, acconti, depositi cauzionali, no show, overbooking. Il contratto di deposito in albergo. Contratti on-line. - Fattispecie contrattuali utilizzate dalle strutture alberghiere: allotment, convenzioni,
Nucleo tematico: LAVORO E SICUREZZA	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Concetti di assistenza, previdenza, sicurezza e sicurezza sociale. Enti preposti. - Sicurezza del luogo di lavoro - del lavoratore - La privacy nell'ospitalità: Informativa generale e consenso; segreto aziendale e segreto professionale. Trattamenti tipici delle strutture ricettive: la registrazione ai fini di polizia ed iniziative promozionali e pubblicitarie. Booking on-line. Sistemi di video

CLASSE QUARTA

Nucleo tematico: I CONTRATTI DI LAVORO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Le fonti del diritto del lavoro - Diritti e obblighi del lavoratore e del datore di lavoro - Contratti di lavoro del settore - Le fasi del rapporto di lavoro. L'estinzione del rapporto di lavoro - Foglio retribuzione. imposizione contributiva e fiscale: il TFR: il costo del lavoro
Nucleo tematico: I FINANZIAMENTI DELLE IMPRESE TURISTICO- RICETTIVE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - <i>La gestione finanziaria</i> - Autofinanziamento; fonti esterne; criteri di confronto tra capitale proprio e capitali di terzi. Fabbisogno finanziario dell'impresa ricettiva - Funzioni delle banche nel sistema finanziario; principali operazioni di finanziamento bancario a breve e medio-lunga scadenza - I contratto di leasing. Il contratto di factoring - Finanziamenti pubblici per l'imprenditoria
Nucleo tematico: LA CONTABILITÀ E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO - RICETTIVE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - <i>La gestione patrimoniale.</i> Aspetti quali-/quantitativo del patrimonio. Fonti e impieghi Lo schema del patrimonio. Patrimonio lordo e netto; le parti ideali del patrimonio netto. I criteri di valutazione degli elementi del patrimonio e la normativa civilistica. Inventario: caratteri e tipologie - <i>La gestione economica ed il reddito.</i> Costi e ricavi tipici, finanziari e straordinari. La competenza economica; costi e ricavi sospesi / futuri; ammortamento. Schema riepilogativo del conto economico. Operazioni tipiche di gestione. Collegamenti Stato patrimoniale - Conto economico - <i>il bilancio d'esercizio:</i> i principi fondamentali, il contenuto e la struttura nella normativa
Nucleo tematico: L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO - RICETTIVE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Differenza tra costi fissi e costi variabili e loro rappresentazione grafica; costi diretti e costi indiretti, costi reali e costi figurativi; costi standard. La Break even analysis - Le diverse configurazioni di costo; full costing e direct costing; metodologie di imputazione dei costi comuni - Il food / beverage cost e le sue finalità informative - I prezzi di vendita: limiti di manovra nella loro determinazione e verifica della remuneratività dei prezzi di mercato - Approvvigionamento, magazzino. Metodi di valorizzazione degli scarichi (secondo cod.civ.; costo medio ponderato, Lifo, Fifo) e diversa incidenza sul valore delle rimanenze. La politica delle scorte

Nucleo tematico: ASPETTI DELLA GESTIONE DELLA QUALITÀ	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Certificazioni cogenti e volontarie nel settore. Il sistema di gestione della qualità; ISO 9001, EMAS, Ecolabel - La comunicazione degli alberghi (pagine da siti web e relativi documenti presenti) sulla politica ambientale e sul sistema di gestione ambientale, adottati per migliorare l'impatto dell'attività turistica sul territorio

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico: MERCATO TURISTICO NAZIONALE E INTERNAZIONALE E NORMATIVA TURISTICA	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Dinamiche e flussi del mercato turistico nazionale e internazionale Le organizzazioni turistiche europee e internazionali. Attività della UE per il turismo. Norme comunitarie ed internazionale sul turismo. - Mercato turistico e marketing turistico integrato. - La distribuzione del prodotto turistico - La tutela del consumatore viaggiatore: il codice del consumo ed il codice del turismo - Contratti del turismo organizzato. Elementi fondamentali del contratto di vendita di pacchetti turistici; informazioni prima della conclusione; opuscoli informativi; Variazioni contrattuali prima / dopo la partenza; responsabilità, reclami e assicurazioni. Modelli di contratto - Elementi fondamentali del contratto di trasporto: trasporto aereo, ferroviario, su strada e marittimo; le condizioni generali di trasporto dei vettori (online siti Trenitalia / Alitalia /...)
Nucleo tematico: IL MARKETING	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il marketing management e la soddisfazione della clientela. Marketing strategico e marketing operativo. Mission aziendale. Obiettivi strategici; analisi del mercato, della concorrenza e della domanda; criteri di segmentazione, targeting e posizionamento; matrice swot. - Le leve del marketing operativo: le 4P del marketing mix. Il CVP, strategie di innovazione di prodotto e matrice di Boston. La leva e la politica del prezzo: metodi di determinazione dei prezzi; Yield e Revenue Management - Evoluzione del marketing e nuove tendenze; le forme del marketing non convenzionale Strumenti e strategie del web marketing per i servizi turistici e le imprese ricettive. L'evoluzione della comunicazione online ed il contributo delle tecnologie informatiche per la fidelizzazione della clientela e per nuovi segmenti di mercato
Nucleo tematico: LA PIANIFICAZIONE E IL CONTROLLO DI GESTIONE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Pianificazione, programmazione e controllo aziendali - Prerequisiti organizzativi del controllo di gestione: i centri di responsabilità economica - Il budget. I costi standard e le condizioni a partire dalle quali si possono determinare. Il b. generale: economico, investimenti fissi; finanziario, patrimoniale. La struttura e il contenuto dei diversi budget e la logica di consolidamento dei budget settoriali/parziali nel budget economico. Il budget di un'impresa turistico-ricettiva. Vantaggi e limiti del budget. - Reporting. Controllo per eccezioni. Scomposizione degli scostamenti globali. - La pianificazione di una nuova impresa turistico/ricettiva: l'idea imprenditoriale ed il business plan. Focus sui contesti esterno/interno; sulla definizione delle strategie; sui preventivi di impianto; sulla valutazione dei dati e sulla fase dello start up. Business plan di un'impresa turistico/ricettiva