

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
ARTISTICA CLASSICA PROFESSIONALE  
ORVIETO**

Anno scolastico: 2016/2017

**MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA****MINIMI DISCIPLINARI DETTAGLIATI PER ANNO DI CORSO  
(corrispondenti alla valutazione: sufficiente)**

COMPETENZE TRIENNALI	MINIMI CLASSE III	MINIMI CLASSE IV	MINIMI CLASSE V
<ul style="list-style-type: none"><li>- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;</li><li>- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;</li><li>- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li><li>- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;</li><li>- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</li><li>- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Caratteristiche del mercato turistico.</li><li>2. Costituzione dell'impresa turistico/ristorativa.</li><li>3. Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa.</li><li>4. Normativa di settore.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Contratti di lavoro di settore.</li><li>2. Forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa.</li><li>3. Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa.</li><li>4. Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ristorativa.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.</li><li>2. Tecniche di marketing turistico e web-marketing.</li><li>3. Fasi e procedure di redazione di un Business plan.</li><li>4. Prodotti a chilometro zero.</li><li>5. Abitudini alimentari ed economia del territorio.</li><li>6. Normativa di settore.</li><li>7. Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</li><li>8. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</li></ol>

**Il coordinatore di dipartimento**