



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Materia	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	MOD.186/UD
Classe	5^ APD	
Docente	Antonio Canino	
Libri di testo adottati	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Vol.3 - Enogastronomia – Sala e vendita - Ed. Liviana	

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023 /2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	79
Ore di lezione previste per il periodo finale	9

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità e tracciabilità dei prodotti.		X	
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici relativi alle imprese ristorative e ricettive; redigere sintetiche relazioni tecniche e documenti di pianificazione aziendale; documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.		X	
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.		X	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Imparare ad imparare: individuare, scegliere e utilizzare diverse fonti di informazioni in relazione agli obiettivi prefissati		X	



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472



<p>Agire in modo autonomo e responsabile, pianificare in modo responsabile le attività di studio a casa e rispettare i tempi e le scadenze impartite</p>	<p>www.carloportamilano.edu.it C.F. 80194090157 C.M. MIRH02000X</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> info@carloportamilano.edu.it mirh02000x@istruzione.it mirh02000x@pec.istruzione.it</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>
<p>Comunicare: saper interagire utilizzando un linguaggio appropriato e una terminologia pertinente</p>			<p><input checked="" type="checkbox"/> MOD.186/UD</p>
<p>Risolvere problemi: individuare fonti e risorse per risolvere casi e problemi e raccogliere e organizzare dati</p>		<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	
<p>Acquisire ed interpretare le informazioni: saper leggere e interpretare correttamente tutte le informazioni ricevute</p>		<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	
<p>Collaborare e partecipare: prendere parte attivamente alle lezioni utilizzando le informazioni acquisite per fornire il proprio contributo alla discussione</p>		<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	UDA 1 "IL PRODOTTO DI PUNTA DELLA MIA PASTICCERIA"	45
2	UDA 2 "NOI CITTADINI DEL MONDO"	25

UDA 1 "IL PRODOTTO DI PUNTA DELLA MIA PASTICCERIA"

Conoscenze disciplinari

- **La funzione marketing**

Evoluzione del concetto di marketing; il marketing turistico territoriale; la brand reputation nel settore food; il piano di marketing di un'azienda ristorativa: le fasi, l'analisi SWOT, le ricerche di marketing e l'analisi di mercato; la segmentazione del mercato; il targeting e il posizionamento; le strategie di marketing mix - le leve di marketing: il prodotto ed il suo ciclo di vita, le politiche di prezzo, la distribuzione e la promozione; le strategie del marketing digitale.

- **Gestione strategica: il business plane il budget**

La pianificazione strategica, la programmazione operativa e il controllo di gestione; il business plan: le fasi per la realizzazione e i preventivi di impianto: piano degli investimenti, preventivo finanziario e preventivo economico; i principali indici di equilibrio patrimoniale, finanziario e di convenienza economica; la determinazione del BEP (*break even point*); la programmazione aziendale; il budget e le fasi per la sua realizzazione; i budget di settore; il *budgetary control* e l'analisi degli scostamenti.

Abilità

- conoscere gli elementi del marketing
- realizzare la mappa di posizionamento ed individuare la strategia di targeting più idonea
- individuare gli elementi necessari per sviluppare un piano di marketing
- effettuare l'analisi SWOT



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



- segmentare il mercato in base agli obiettivi
- analizzare l'ambiente politico, economico e sociale in cui opera un'impresa turistico-ristorativa
- riconoscere i fattori geografici che favoriscono lo sviluppo delle attività turistiche in un territorio
- saper individuare e proporre semplici modelli e strategie che favoriscono la sostenibilità di un'impresa ristorativa
- redigere alcuni semplici budget e analizzare gli scostamenti
- individuare fasi e procedure per redigere il business plan
- redigere basilari preventivi di impianto
- calcolare i principali indici patrimoniali, finanziari e di redditività

/UD

Competenze attese

- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- 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;
- redigere relazioni e schemi attraverso l'uso di strumenti informatici e digitali per documentare le attività relative a situazioni professionali;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e digitali nelle attività progettuali, di ricerca e di approfondimento disciplinare.

UDA 2 "NOI CITTADINI DEL MONDO"

Conoscenze disciplinari

- **La normativa di settore**

Le leggi che regolano l'attività ristorativa; la sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro; la sicurezza e l'igiene alimentare: il sistema di autocontrollo HACCP; la filiera produttiva: tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agroalimentari; i principali contratti delle imprese ristorative; il sistema di gestione della qualità: le certificazioni e i marchi di qualità; le fonti del diritto europeo: diritto primario e diritto secondario; gli organi dell'UE e i principali organismi internazionali; lo sviluppo sostenibile e l'Agenda 2030.

Abilità

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità nel settore delle imprese turistiche.
- Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto;
- saper individuare e proporre semplici strategie di sviluppo sostenibile;
- distinguere le caratteristiche principali di alcuni contratti del settore turistico - ristorativo

Competenze attese

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi delle Costituzioni, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;



Emesso il 19.03.2015

Approvato il 19.03.2015

Rev. il 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



- Applicare le più importanti normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità e mondo del lavoro nel settore delle imprese turistiche e ricettive;
- Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto;
- saper individuare e proporre semplici strategie di sviluppo sostenibile;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e digitali nelle attività progettuali, di ricerca e di approfondimento disciplinare.

Le ore previste per il periodo finale saranno dedicate al completamento delle 2 UDAe riguarderanno le seguenti tematiche: la normativa di settore; sicurezza e igiene alimentare; filiera produttiva, tracciabilità e rintracciabilità; i principali contratti delle imprese ristorative; le certificazioni e i marchi di qualità.

Metodologie e strategie di insegnamento

- Lezione frontale e partecipata
- Visione di video e relativo dibattito
- Esercitazioni guidate
- Studio di casi aziendali
- Soluzioni di problemi reali
- Lavori di gruppo

Ambienti e strumenti di lavoro

- Libro di testo
- Videoproiettore collegato al pc per la proiezione di slides, video e materiale vario;
- Software applicativi: word, excel, power point, canva, ecc...
- Sintesi, slides, documenti e altri materiali didattici forniti dal docente e condivisi in "Didattica" del R.E. o sul Drive

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 3	Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo
Scritte 5	relazioni, esercizi operativi, casi aziendali
Pratiche	

Milano, 02 maggio 2024

Il docente

Antonio Canino



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020