

DISCIPLINA: diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (articolazione prodotti dolciari)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno, individuando le nuove tendenze di filiera. - Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. - Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	- Utilizzare il linguaggio giuridico appropriato. - Individuare gli elementi che connotano la struttura giuridica dell'impresa artigiana. - Riconoscere i diversi tipi di contratto di compravendita. - Compilare la documentazione della compravendita e i principali mezzi di pagamento. - Distinguere le caratteristiche del mercato turistico.	- Principi e caratteristiche delle forme contrattuali con particolare riferimento alla compravendita. - Forme giuridiche di impresa con particolare riferimento all'impresa artigiana di settore. - Tipi di conduzione e caratteristiche dell'imprenditore del settore dolciario. - Documentazione della compravendita e mezzi di regolamento. - Mercato turistico. - Lessico giuridico di base.

--	--	--