

DISCIPLINA:diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (articolazione sala vendita, enogastronomia)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. - 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. - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. - Utilizzare le tecniche di marketing - individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan. - Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. - Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. - Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. - Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.	- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. - Tecniche di marketing turistico e web marketing. - Fasi e procedure di redazione di un business plan. - Prodotti a chilometro zero. - Abitudini alimentari ed economia del territorio. - Normativa di settore. - Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. - Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.