

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.

--	--	--