

NUCLEO 1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa

- 1.1 L'avvio dell'impresa 4
- 1.2 La capacità all'esercizio dell'impresa 5
- 1.3 L'obbligo delle scritture contabili 6
- 1.4 Le norme sulla "crisi d'impresa" 7

Per saperne di più

- Le fonti del diritto italiano 10
- 1.5 La tutela della privacy 12

Documento

- La videosorveglianza nei pubblici esercizi 14
- 1.6 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro 15
- 1.7 La sicurezza e l'igiene alimentare 17

Caso aziendale

- La filiera alimentare dello yogurt 18

Per saperne di più

- Le fonti del diritto UE e internazionale 20
- L'EFSA 24

Documento

- Regole HACCP per la manutenzione dei frigoriferi e la conservazione dei cibi 25

Caso aziendale

- La rintracciabilità nella filiera della carne bovina 32

VERIFICHE 34

NUCLEO 2 I contratti delle imprese ristorative

- 2.1 Il contratto ristorativo 37
- 2.2 Il contratto di catering 39
- 2.3 Il contratto di banqueting 43
- 2.4 Le norme da applicare ai contratti ristorativi 44
- 2.5 La tutela del cliente: il Codice del consumo 45
- 2.6 La tutela del cliente: il Codice del consumo 46

Casi aziendali

- Il cliente contesta il conto 48
- 2.6 La responsabilità del ristoratore 50

Casi aziendali

- La responsabilità del ristoratore per danni subiti dal cliente 52
- La responsabilità per vendita e somministrazione di bevande alcoliche ai minori 53
- La responsabilità in un contratto di banqueting 54



Per saperne di più

- Prendere in gestione un ristorante 56
- Fare musica nei locali 58
- 2.7 Le catene ristorative 59

UNA STORIA VERA: Subway: tutto ebbe inizio con il sogno di un giovane uomo... 63

Per saperne di più

- Altre forme di aggregazione aziendale 65
- VERIFICHE** 67

NUCLEO 3 La gestione della qualità

- 3.1 Il sistema di qualità 70
- 3.2 Le certificazioni di qualità 71

Per saperne di più

- La certificazione di qualità ambientale 76
- 3.3 I marchi 78
- 3.4 I Presìdi Slow Food 88

VERIFICHE 89

ENGLISH LESSON

- Aims of EU quality schemes 90

MAPPA CONCETTUALE 92

SINTESI 93

COMPITO DI REALTÀ

- L'organizzazione di un servizio di banqueting 96

MI PREPARO PER IL COLLOQUIO

- L'organizzazione di un servizio di banqueting 98

Risorse digitali

VIDEOLEZIONE

La sicurezza degli alimenti	17
-----------------------------------	----

LAVAGNA A DISTANZA

Gli obblighi dell'imprenditore	5
La sicurezza alimentare	17
I contratti ristorativi	39
Il franchising	60
Il sistema di qualità	71
I marchi	78

WEBLINK

L'Efsa	24
L'Italian Sounding	81

DOCUMENTI

Codice mondiale di etica del turismo	20
Guida all'etichettatura dei prodotti agroalimentari	31
Il Codice del consumo	46
Disciplinare di produzione per "Pizza napoletana STG"	83
Commissione europea – Agricoltura biologica	84
Contratto tipo per servizio di banqueting	96

LETTURA

Come aprire un ristorante a km 0	87
--	----

AUDIO

Aims of EU quality schemes	90
Audiosintesi	93

VIDEO

Videosintesi	92
--------------------	----

ESERCIZI INTERATTIVI (libro digitale)	34, 67, 89, 92
---	----------------

UDA **B**

Imparo che cos'è il marketing 100

UNA STORIA VERA: Josetta Saffirio.

Una cantina con 2 secoli di storia in terra di Langa

102

NUCLEO 1 Le funzioni del marketing 104

1.1 L'evoluzione del concetto di marketing	106
--	-----

1.2 Il marketing turistico territoriale	110
---	-----

Documenti

Strategie di marketing territoriale	112
---	-----

1.3 Il marketing strategico e operativo	114
---	-----

VERIFICHE	116
-----------------	-----

NUCLEO 2 Il piano di marketing di un'impresa ristorativa 118

2.1 Le fasi del piano di marketing	119
--	-----

2.2 L'analisi della situazione esterna	121
--	-----

2.3 L'analisi della situazione interna	128
--	-----

2.4 Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto	133
--	-----

2.5 Le strategie di marketing mix	135
---	-----

Caso aziendale

La politica del prodotto del ristorante "Da Francesco" di F. Guerracci	137
---	-----

2.6 Il controllo e la valutazione dei risultati	149
---	-----

Per saperne di più

I nuovi lavori nel settore food	150
---------------------------------------	-----

Caso aziendale

La strategia di lancio del ristorante "Bontà e Salute" s.r.l.	152
---	-----

VERIFICHE	154
-----------------	-----

ENGLISH LESSON

The website of a famous Italian restaurant	158
--	-----

MAPPA CONCETTUALE	160
-------------------------	-----

SINTESI	161
---------------	-----

COMPITO DI REALTÀ

La promozione dell'immagine di un locale "eco-friendly"	164
--	-----

MI PREPARO PER IL COLLOQUIO

La promozione dell'immagine di un locale "eco-friendly"	166
--	-----

Risorse digitali

LAVAGNA A DISTANZA

Nascita ed evoluzione del marketing	106
---	-----

Il piano di marketing	119
-----------------------------	-----

Il marketing mix	135
------------------------	-----

WEBLINK

Pubblicità di <i>ristoranti.it</i>	142
--	-----

DOCUMENTO

L'intelligenza artificiale nel turismo: opportunità e sfide per il settore	149
---	-----

LETTURA

Le buone pratiche del web marketing per ristoranti	150
---	-----

AUDIO

The website of a famous Italian restaurant	158
--	-----

Audiosintesi	161
--------------------	-----

VIDEO

Videosintesi	160
--------------------	-----

ESERCIZI INTERATTIVI (libro digitale)	116, 154, 160
---	---------------

UDA C

Imparo come si programma l'attività aziendale

168

UNA STORIA VERA: Storie di nuove professioni nella ristorazione

170

NUCLEO 1 Il business plan

172

1.1 Dall'idea imprenditoriale al business plan 174

1.2 Le fasi per realizzare un business plan 176

1.3 I preventivi di impianto 181

Per saperne di più

La previsione del flusso di cassa 185

Caso aziendale

L'avvio del ristorante di Paolo: 1. Il piano degli investimenti e il preventivo finanziario 186

Caso aziendale

L'avvio del ristorante di Paolo: 2. Il punto di pareggio (BEP) e il preventivo economico 190

1.4 La valutazione dei dati 192

Caso aziendale

L'avvio del ristorante di Paolo: 3. La valutazione dei dati 194

1.5 La fase di start up 195

1.6 Le start up innovative del turismo 195

VERIFICHE

198

NUCLEO 2 La programmazione e il controllo di gestione 206

2.1 Le fasi e i tempi della programmazione aziendale 207

2.2 Il budget 212

2.3 Come si costruisce il budget? 214

2.4 Il controllo budgetario (budgetary control) 219

2.5 I vantaggi e i limiti del budget 222

Caso aziendale

Il budget economico di un ristorante 223

VERIFICHE

226

ENGLISH LESSON

SWOT analysis for your restaurant 232

MAPPA CONCETTUALE

234

SINTESI

235

COMPITO DI REALTÀ

Il business plan per l'avvio di una nuova impresa ristorativa 238

MI PREPARO PER IL COLLOQUIO

Il business plan per l'avvio di una nuova impresa ristorativa 240

Risorse digitali

LAVAGNA A DISTANZA

Il business plan 174

I preventivi di impianto 181

La programmazione aziendale 207

Il budget 212

DOCUMENTO

Il business plan del ristorante "Dai nonni" 193

AUDIO

SWOT analysis for your restaurant 232

Audiosintesi 235

VIDEO

Le società 178

Le fonti di finanziamento dell'impresa 180

Il patrimonio dell'azienda 182

Videosintesi 234

ESERCIZI INTERATTIVI (libro digitale) 198, 226, 234



Eserciziario

UDA A	242
UDA B	255
UDA C	270

Risorse digitali

ESERCIZI INTERATTIVI	242, 255, 270
-----------------------------------	---------------

Mi preparo per il colloquio

295

La globalizzazione dei mercati alimentari	296
La tracciabilità e la rintracciabilità	298
I contratti di catering e di banqueting	300
I marchi di qualità agroalimentari	302
Il marketing turistico territoriale	304
Il web marketing	306
L'intelligenza artificiale: sfide e responsabilità	308

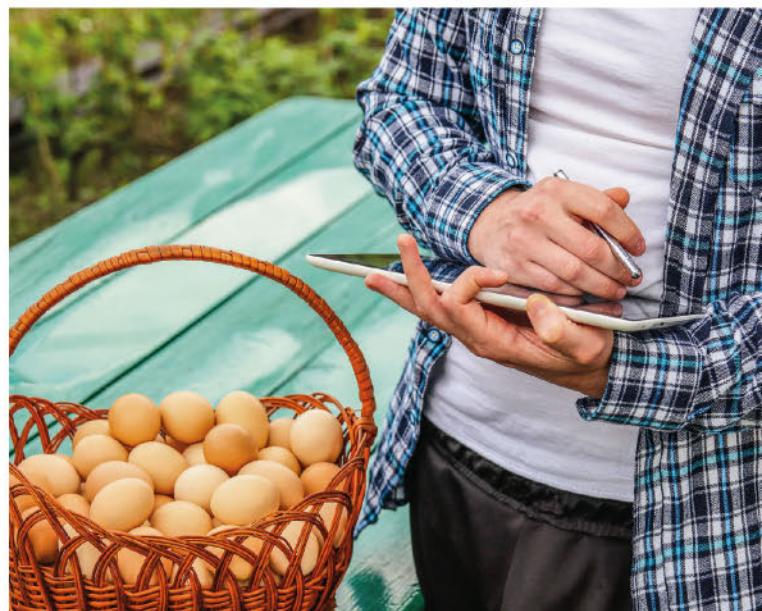
Orientamento e Formazione scuola-lavoro 310

La ricerca di un lavoro	311
La Formazione scuola-lavoro e l'Esame di maturità	318
Diario di bordo	319
Questionario di autovalutazione	320

Risorse digitali

DOCUMENTI

Il CV di Anna Bianchi (formato Europass)	314
Lettera di presentazione di Anna Bianchi	316
Diario di bordo	319
Questionario di autovalutazione	320



EDUCAZIONE CIVICA

Indice dei contenuti



▪ Educazione alla legalità: la Costituzione e le leggi	10
▪ Costituzione e documenti internazionali	12
▪ Privacy e sicurezza digitale	14
▪ Sicurezza sui luoghi di lavoro	15
▪ Diritto alla salute e sicurezza alimentare	17, 22, 24, 25
▪ Unione Europea e organismi internazionali	20
▪ Tutela del patrimonio culturale	81
▪ Valorizzazione delle eccellenze agroalimentari	82
▪ Valorizzazione del territorio e del patrimonio ambientale	113
▪ Imprenditorialità e autoimprenditorialità	174

EDUCAZIONE FINANZIARIA

Indice dei contenuti

▪ Pianificazione e gestione delle finanze	181-194, 207-225
---	------------------

