



## Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca IPC8 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPC8 – SERVIZI COMMERCIALI CURVATURA TURISMO

Tema di: TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI

Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

## PRIMA PARTE

Negli ultimi anni anche nel settore turistico e ricettivo si registra una propensione al superamento dell'individualismo imprenditoriale che ha modificato la micro competitività in una logica di aggregazione tra imprese. Tra i diversi fattori che hanno contribuito ad orientare gli imprenditori verso queste scelte, appare significativo il concetto di "prodotto allargato" che, nel tempo, ha visto ampliare con altri prodotti e servizi l'offerta principale. In questo scenario il franchising può costituire una forma di aggregazione in grado di diminuire il rischio d'impresa. Il candidato, analizzi i possibili obiettivi aziendali perseguibili con l'affiliazione in franchising sotto l'aspetto:

- a) della *gestione tecnica*, evidenziando i vantaggi in termini di razionalizzazione dei servizi, di elevazione della produttività, della realizzazione di economie di scala e di riduzione dei costi;
- b) della gestione commerciale e finanziaria;
- c) dell'immagine aziendale legata al marchio di rete;
- d) delle reti di informazione e comunicazione.

## SECONDA PARTE

- 1. Illustrare i principali vantaggi del *franchisee* e del *franchisor* con riferimento ad un'impresa del settore turistico o ricettivo.
- 2. Descrivere i principali vantaggi, derivanti dall'affiliazione in franchising, per lo sviluppo delle politiche di marketing riferite ad una struttura turistico-ricettiva.
- 3. Programmare un piano di interventi per abbattere i costi derivanti dai consumi energetici degli impianti, anche tramite l'impiego di fonti rinnovabili e delle nuove tecnologie impiantistiche.
- 4. Rappresentare graficamente il ciclo di vita del prodotto turistico, descrivendone le fasi e le possibili strategie da impiegare per la diversificazione e/o il rilancio del prodotto stesso.

Durata massima della prova: 6 ore.