



Istituto di Istruzione Superiore di Stato "Andrea Mantegna"
Sede legale Via Fura, 96 C.F. 98092990179 - 25125 Brescia
Tel. 030.3533151 – 030.3534893 Fax 030.3546123
BSIS031005@istruzione.it <http://www.istitutomantegna.gov.it/>



MATERIA: Diritto e tecnica amministrativa	INDIRIZZO: accoglienza, arte bianca e pasticceria, enogastronomia, sala e vendita	ANNUALITA': terza
CONTENUTI MINIMI (ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA) Con riferimento al testo in adozione per la classe terza: S. Rascioni, F.Ferriello, "Gestire le imprese ricettive UP" Volume 1 - Tramontana Corso di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva MODULO A : GLI STRUMENTI DI LAVORO <u>CONOSCENZE</u> Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento Interesse, montante, sconto commerciale e valore attuale Riparti proporzionali diretti semplici e composti Tabelle e grafici <u>ABILITA'</u> Saper applicare il calcolo proporzionale e percentuale, il calcolo finanziario con formule dirette e inverse, i riparti per risolvere problemi economici di gestione delle imprese turistico-ristorative Saper interpretare e rappresentare i dati con grafici e tabelle MODULO B : IL TURISMO E IL MERCATO TURISTICO <u>CONOSCENZE</u> I soggetti del turismo Domanda e Offerta: definizione, analisi e caratteristiche <u>ABILITA'</u> Saper identificare le dinamiche del mercato turistico ed interpretare i dati statistici		

MODULO C : LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA

CONOSCENZE

Attività economica

Azienda e sue tipologie

Impresa individuale e impresa collettiva

Forme giuridiche dell'impresa collettiva e relativa autonomia patrimoniale e responsabilità dei soci

Soggetto giuridico e soggetto economico nelle diverse forme giuridiche

Costituzione e adempimenti giuridici e fiscale

Operazioni di gestione: finanziamento, investimento, produzione, disinvestimento

Equilibrio monetario, equilibrio economico

Patrimonio e situazione patrimoniale

ABILITA'

Saper individuare le diverse operazioni di gestione, saper calcolare l'equilibrio monetario ed economico, saper compilare semplici Situazioni Patrimoniali determinandone il patrimonio

MODULO D : I DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE

CONOSCENZE

Gestione amministrativa delle imprese: i tributi e relativa classificazione; l'IVA: presupposti, caratteristiche, aliquote, liquidazione e versamenti, adempimenti, classificazione delle operazioni rispetto all'IVA

Documenti della compravendita: DDT, fattura immediata e differita, fattura elettronica, ricevuta fiscale e scontrino fiscale

Strumenti di regolamento della compravendita: contanti, bonifico bancario, assegni bancari e circolari, carte di debito e di credito, RI.BA, MAV, cambiali

ABILITA'

Saper compilare i documenti di compravendita : DDT, fattura immediata e differita, ricevuta fiscale

Saper compilare un ordine di bonifico, un assegno bancario, un pagherò

MODULO E : CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

- **INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA, ENOPASTICCERIA, SALA E VENDITA**

CONOSCENZE

Imprese ristorative: attività svolta, classificazione, struttura organizzativa, caratteristiche della gestione e analisi dell'andamento della gestione

ABILITA'

Saper compilare semplici organigrammi e i documenti della gestione (ordine d'acquisto, scheda di magazzino, scheda di prelievo dal magazzino, buono di ordinazione)

Saper calcolare gli indici di controllo della gestione: indice di rotazione, indice di produttività per addetto, ricavo medio e costo medio per pasto

- **INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

CONOSCENZE

Imprese di viaggio: attività svolta, classificazione, struttura organizzativa, caratteristiche della gestione e analisi dell'andamento della gestione

Imprese ricettive: attività svolta, classificazione, struttura organizzativa, caratteristiche della gestione e analisi dell'andamento della gestione

ABILITA'

Saper compilare semplici organigrammi e i documenti della gestione

Saper calcolare gli indici di controllo della gestione: grado di occupazione delle camere, capacità ricettiva, ricavo medio e costo medio per letto

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO