



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 bsis031005@pec.istruzione.it www.istitutomantegna.edu.it



MATERIA: Diritto e tecniche amministrative	INDIRIZZO: enogastronomia - sala e vendita	ANNUALITA': quarta
CONTENUTI MINIMI		
<p>Con riferimento al testo in adozione per la classe quarta: S. Rascioni - F. Ferriello: Gestire le imprese ricettive più – vol. 2 per il quarto anno – Corso di Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva. Tramontana ed. 2020.</p>		
<p>Il libro di testo prevede esercizi applicativi relativi ad ogni modulo</p>		
<p>Solo in alcuni casi alla fine delle conoscenze minime di un modulo sono indicate in grassetto le abilità da acquisire</p>		
<p><i>MODULO A: I finanziamenti delle imprese turistico ristorative</i></p>		
<ul style="list-style-type: none">- Le fonti di finanziamento: tipologie e caratteristiche- I finanziamenti di capitale proprio: tipologie e caratteristiche- I finanziamenti di capitale di debito: regolamento e finanziamento- Le principali operazioni di finanziamento bancarie a breve termine- I finanziamenti a medio lungo termine: il mutuo ipotecario e il prestito obbligazionario- I finanziamenti pubblici: caratteristiche, utilità e tipologie		
<p><i>MODULO B: La contabilità e il bilancio delle imprese turistico ristorative</i></p>		
<ul style="list-style-type: none">- Le rilevazioni contabili: utilità, modalità, documenti- Le scritture contabili: cosa sono, come si classificano, quali sono- Le principali scritture dell'azienda turistica-ristorativa- La contabilità generale: piano dei conti, conti finanziari e economici, il metodo della partita doppia- Le scritture di assestamento- Il bilancio di esercizio- Il bilancio secondo il C.C.: i documenti che lo compongono, i principi generali, i principi di redazione, i criteri di valutazione.		
<ul style="list-style-type: none">• Saper riconoscere i conti finanziari e i conti economici• Saper leggere una semplice scrittura in partita doppia• Saper compilare un semplice piano d'ammortamento		
<p><i>MODULO C: L'analisi dei costi nelle imprese turistico ristorative</i></p>		
<ul style="list-style-type: none">-La classificazione dei costi-I metodi di calcolo dei costi-Il diagramma di redditività-Il food and beverage cost-La fissazione del prezzo di vendita		
<ul style="list-style-type: none">• Saper calcolare e classificare i costi delle imprese turistico-ristorative• Saper redigere e interpretare grafico del BEP		
<p><i>MODULO D: I contratti delle imprese turistico ristorative</i></p>		

- Contratto di vendita e relative forme contrattuali particolari
- Contratto di somministrazione
- Il franchising
- Contratto di ristorazione, di catering, di banqueting

MODULO E: I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro

- Il mercato del lavoro
- Il contratto di lavoro
- La retribuzione dei lavoratori dipendenti
- Il T.U. sulla salute e sicurezza sul lavoro
- Gli obblighi per le imprese e gli obblighi per i lavoratori, sanzioni
- La prevenzione degli infortuni nel settore turistico-ristorativo
- La segnaletica di sicurezza

Revisionato dal Dipartimento di Economia Aziendale nel gennaio 2021

IL RESPONSABILE DIPARTIMENTO