

ENOGASTRONOMIA - SERVIZI DI SALA E VENDITA CLASSE TERZA

(N° 132 ORE ANNUALI)

MODULO A (30 ore) Gli strumenti di lavoro. Unità didattiche:

1. I calcoli percentuali 2. I calcoli percentuali sopracento 3. I calcoli percentuali sottocento 4. I riparti proporzionali diretti 5. Le tabelle e grafici.

MODULO B (10 ore) Il mercato turistico. Unità didattiche:

1. Il turismo 2. La domanda turistica 3. L'offerta turistica 4. Il mercato turistico.

MODULO C (12 ore) La costituzione e la gestione dell'impresa. Unità didattiche:

1. L'attività economica e l'azienda 2. La forma giuridica dell'impresa 3. La gestione dell'impresa.

MODULO D (35 ore) I documenti delle operazioni di gestione. Unità didattiche:

1. La fattura 2. Il documento di trasporto 3. L'imposta sul Valore Aggiunto 4. Le operazioni IVA e la base imponibile 5. Lo scontrino e la ricevuta fiscale 6. I regolamenti in denaro contante e con bonifico bancario 7. Gli assegni

8. Le carte di debito e di credito 9. I servizi bancari d'incasso elettronico 10. Le cambiali.

MODULO E (45 ore) Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative. Unità didattiche:

1. Le imprese di viaggio 2. Le ADV dettaglianti 3. I TO e I tour organizer 4. Le imprese ricettive

5. La gestione delle imprese ricettive 6. Le imprese ristorative 7. La gestione delle imprese ristorative 8. L'analisi dell'andamento di gestione

Nota: le ore relative ad ogni modulo si riferiscono a tutti gli aspetti dell'attività didattica (lezioni, esercitazioni, verifiche orali e scritte).

SAPERI MINIMI

I SAPERI MINIMI individuati per l'ammissione alla classe quarta dei corsi Enogastronomico e Sala-bar sono: i calcoli computistici semplici ; la conoscenza degli elementi di un'azienda; la fattura e i calcoli IVA; i mezzi di pagamento bancari: assegni e moneta elettronica; i titoli di credito:le cambiali.