

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

<b>TRIENNIO - Accoglienza turistica (4h sett)</b>			
<b>Classe</b>	<b>Nuclei fondanti</b>	<b>contenuti minimi relativi ai nuclei fondanti</b>	<b>DDI</b>
<b>Terza</b>	<b>Turismo e Mercato turistico</b>	Cos'è il turismo, la domanda turistica, l'offerta turistica, il mercato turistico e gli strumenti di analisi.	Durante la DDI si possono proporre attività interattive e di cooperative learning per le ricerche e la realizzazione di riviste, e-books e/o PPT, la creazione e l'utilizzo di materiali condivisi, predisposizione di Flipped Lessons ed utilizzo di altri strumenti digitali. Si cercherà inoltre di proporre progetti di educazione all'imprenditorialità.
	<b>Costituzione e gestione delle imprese turistiche, ricettive e ristorative</b>	Imprese individuali e collettive (le società); elementi costitutivi, forme giuridiche e classificazione; le norme sulla costituzione dell'impresa.	
	<b>I documenti delle operazioni di gestione</b>	La Fattura, lo scontrino e la ricevuta fiscale: base imponibile e IVA; Conto corrente bancario ed operazioni di gestione (bonifici, assegni, carte di credito e di debito, Ri.Ba).	
	<b>L'organizzazione e la gestione delle imprese turistico-ristorative</b>	ADV, Tour Operators, imprese ricettive e ristorative.	
<b>Quarta</b>	<b>I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative</b>	Fabbisogno finanziario e finanziamenti: capitale proprio e di debito.	
	<b>Contabilità e bilancio delle imprese turistico-ristorative</b>	La comunicazione aziendale e le scritture contabili; il bilancio d'esercizio e l'analisi di bilancio.	
	<b>L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative</b>	Classificazione e metodi di calcolo dei costi; break even point e fissazione del prezzo di vendita.	
<b>Quinta</b>	<b>Il mercato turistico e le nuove tendenze del turismo</b>	Il mercato turistico internazionale e nazionale; le nuove tendenze del turismo; il turismo sostenibile.	
	<b>Il marketing</b>	Marketing strategico e operativo (Analisi SWOT e Marketing Mix); l'innovazione tecnologica: dal marketing al web-marketing; customer satisfaction e marketing plan.	
	<b>La gestione economico-finanziaria</b>	La cultura imprenditoriale e la valutazione dell'impresa; la pianificazione e la programmazione aziendale; il controllo di gestione e il budget; il business plan.	
	<b>La normativa del settore turistico-ristorativo</b>	La normativa vigente in materia di costituzione d'impresa e sicurezza; I contratti delle imprese ricettive, ristorative e ADV; le certificazioni di qualità.	

<b>La valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile</b>	L'economia del territorio e i marchi di qualità; il turismo enogastronomico e il Made in Italy
---	--

<b>TRIENNIO – Cucina/ Sala/Pasticceria (3 h sett)</b>
---

<b>Classe</b>	<b>Nuclei fondanti</b>	<b>Contenuti minimi relativi ai nuclei fondanti</b>	<b>DDI</b>
<b>Terza</b>	<b>Turismo e Mercato turistico</b>	Il mercato turistico, la domanda e l'offerta turistica.	Durante la DDI si possono proporre attività interattive e di cooperative learning per le ricerche e la realizzazione di riviste, e-books e/o PPT, la creazione e l'utilizzo di materiali condivisi, predisposizione di Flipped Lessons ed utilizzo di altri strumenti digitali. Si cercherà inoltre di proporre progetti di educazione all'imprenditorialità.
	<b>Costituzione e gestione delle imprese ristorative</b>	Elementi costitutivi, forme giuridiche e classificazione delle imprese individuali e collettive (le società).	
	<b>I documenti delle operazioni di gestione</b>	La Fattura, lo scontrino e la ricevuta fiscale: base imponibile e IVA; Conto corrente bancario ed operazioni di gestione.	
	<b>Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative</b>	Le imprese ristorative e la loro gestione	
<b>Quarta</b>	<b>I finanziamenti delle imprese ristorative</b>	Fabbisogno finanziario e finanziamenti: capitale proprio e di debito	
	<b>Contabilità e bilancio delle imprese turistico-ristorative</b>	La comunicazione aziendale e le scritture contabili; il bilancio d'esercizio.	
	<b>L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative</b>	Classificazione e metodi di calcolo dei costi; break even point e fissazione del prezzo di vendita: il food and beverage cost	
<b>Quinta</b>	<b>Il mercato turistico</b>	Il mercato turistico internazionale e nazionale; il turismo sostenibile.	
	<b>Il marketing</b>	Marketing strategico e operativo (Analisi SWOT e Marketing Mix); web-marketing, customer satisfaction e marketing plan.	
	<b>La gestione economico-finanziaria</b>	La pianificazione e la programmazione aziendale; il controllo di gestione e il budget; il business plan.	
	<b>La normativa del settore ristorativo</b>	La normativa vigente in materia di costituzione d'impresa e sicurezza; I contratti delle imprese ristorative (catering, banqueting ...) e le certificazioni di qualità.	
	<b>La valorizzazione del territorio</b>	L'economia del territorio e le abitudini alimentari; i marchi di qualità e il turismo enogastronomico.	

### Alcune considerazioni importanti:

- I nuclei di 5°, in particolare, sono stati definiti sulla base dei Nuclei ministeriali individuati per la seconda prova degli esami di Stato per l'articolazione accoglienza.
- Tra i prerequisiti per affrontare i temi di Economia Aziendale vi sono conoscenze matematiche di base quali il saper impostare proporzioni, fare calcoli percentuali, saper calcolare gli interessi e gli sconti, che solitamente affrontiamo con i ragazzi all'inizio della terza. Alla luce della drastica riduzione d'orario, non li abbiamo inseriti tra i nuclei fondanti ma ci si auspica vivamente che siano compresi tra quelli di matematica.
- Poiché questo è per i docenti di DTA un anno di transizione (è il primo anno in cui sperimentiamo i nuovi quadri orari nelle terze) potrebbe accadere di dover apportare ulteriori modifiche.