



Programma svolto a. s. 2024/2025

Classe / Indirizzo: 3AE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA-CUCINA

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Docente: PROF. PIETRO ALONGI

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

Unità di apprendimento A "Strumenti di Lavoro"

A 1: "Calcolo proporzionale e percentuale"

- Rapporti e proporzioni
- Proporzionalità diretta e inversa
- Calcoli percentuali diretti e inversi
- Calcoli percentuali sopra-cento e sotto-cento

A 2: "I Calcoli finanziari"

- L'interesse e il montante
- Lo sconto e il valore attuale commerciale

A 3 : "I riparti"

- I riparti proporzionali diretti e composti

Unità di apprendimento B "La costituzione e la gestione dell'impresa"

B 1 : "L'impresa e la sua forma giuridica dell'impresa"

- L'attività economica e l'azienda
- L'impresa e sue classificazioni
- Forma giuridica dell'impresa: individuale, società di persone, di capitali e cooperative

B 2: "La gestione dell'impresa"

- Gestione dell'impresa
- Situazione patrimoniale ed economica dell'impresa turistico-ristorativa

Unità di apprendimento C "I documenti della compravendita"

C 1: "I documenti della compravendita"

- Fattura
- Il documento di trasporto
- L'imposta sul valore aggiunto

C 2: "L'imposta sul valore aggiunto"

- Operazioni IVA e la base imponibile



- Il documento commerciale

C 3: "Gli Strumenti di regolamento"

- I regolamenti in denaro contante e con bonifico bancario

- Gli assegni

- Le carte di credito e di debito

Cremona, 7/06/2025

Il docente

Pietro Alongi