

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
per i SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA

## "AURELIO SAFFI"

Via del Mezzetta, 15 - 50135 FIRENZE

tel. 055-666383 - 677142 - fax 055-670597 – e-mail: [istitutoalberghierosaffi@virgilio.it](mailto:istitutoalberghierosaffi@virgilio.it)

RIUNIONE –GRUPPO DISCIPLINARE DI SCIENZE ECONOMICO - AZIENDALI

Il gruppo disciplinare elabora le seguenti programmazioni per le

### CLASSI QUINTE

#### **Accoglienza turistica; Enogastronomia; Sala e Vendita.**

**Il Bilancio di Esercizio:** Il Bilancio di esercizio: Situazione Patrimoniale, Conto Economico, Nota Integrativa ( solo definizione) e Rendiconto Finanziario ( solo definizione);Principi di redazione del bilancio ed adempimenti per la sua approvazione; Tempi di approvazione e di pubblicazione presso la CCIAA; La Situazione Patrimoniale: sotto l'aspetto qualitativo e quantitativo; Le immobilizzazioni: concetto di ammortamento, Fondo ammortamento, Plusvalenza e Minusvalenza; I ratei e risconti; il conto Economico: concetto di competenza economica; le principali imposte: dirette ( irpef; ires ed irap) ed indirette ( IVA e i suoi presupposti: soggettivo; oggettivo e territoriale).

**Il Mercato turistico (Modulo A):** Gli organismi e le fonti normative internazionali, il mercato turistico nazionale, gli organismi e le fonti normative interne.

**Il Marketing (Modulo B):** Il marketing aspetti generali. Il marketing strategico; Il marketing operative, il web marketing,il marketing plan.

**La pianificazione e la programmazione (Modulo C):** La pianificazione e la programmazione, il budget; il business plan

**La normativa del settore ristorativo (Modulo D):** Le norme sulla costituzione dell'impresa: adempimenti giuridici e fiscali; Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro; Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore; i contratti delle imprese ristorative e ricettive.

**Le abitudini alimentari (Modulo E):** Le abitudini alimentari, i marchi di qualità alimentare.

### **Pasticceria**

**Il Marketing (Modulo B):** Il marketing aspetti generali, il marketing strategico, il marketing operative, il web marketing, il marketing plan.

**La pianificazione e la programmazione (Modulo C):** La pianificazione e la programmazione, il budget, il business plan.

**La normativa del settore ristorativo (Modulo D):** Le norme sulla costituzione dell'impresa: adempimenti giuridici e fiscali, le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro, le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore, i contratti delle imprese ristorative e ricette.

**Le abitudini alimentari (Modulo E):** Le abitudini alimentari, i marchi di qualità alimentare.