

DISCIPLINA: diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (articolazione prodotti dolciari)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
– Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. – Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno. – Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno, individuando le nuove tendenze di filiera. – Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. – Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. – Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	- Gestione delle risorse umane e contratti di lavoro tipici del settore. - Mercato del credito e forme di finanziamento all'impresa. - Caratteristiche della gestione economica, amministrativa, fiscale e previdenziale dell'impresa di settore. - Criteri di determinazione dei costi dei servizi e prodotti.	- Individuare figure e funzioni del personale nei diversi settori dell'organizzazione aziendale. - Riconoscere i contratti di lavoro del settore e individuare i diritti e doveri delle parti. - individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. - Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi. - Calcolare i costi dei servizi e dei prodotti. - Riconoscere il significato economico delle principali scritture contabili. - Identificare le voci del bilancio d'esercizio. - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera - Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.