

DISCIPLINA:diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (articolazione sala vendita, enogastronomia)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. - integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo. - Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico-ristorative. - Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori. - Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. - Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro nel settore turistico-ristorativo. - Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. - Interpretare i dati amministrativi e contabili dell'impresa turistico-ristorativa. - Redigere la contabilità di settore. - Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita. - Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost). - Interpretare i dati del bilancio d'esercizio. - Interpretare il risultato economico d'esercizio.	- Caratteristiche del mercato turistico. - Costituzione dell'impresa turistico-ristorativa. - organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa. - Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza. - Contratti di lavoro di settore. - Forme di finanziamento dell'impresa turistico-ristorativa. - Bilancio d'esercizio dell'impresa turistico-ristorativa.