



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE
ANNESSO AL CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"**

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO - I.P. SERVIZI.COMM.

**PROGRAMMA DISCIPLINARE
a.s.2017/2018**

ISTITUTO : I.P.S.S.A.R

CLASSE : IV SEZIONE : B

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

DOCENTE: CEDOLA LUCIA

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe) 5

Strumenti di lavoro

1. le proporzioni
2. Il calcolo percentuale
3. Il sopracento
4. Il sottocento
5. Lo sconto mercantile
6. I riparti proporzionali

I finanziamenti delle imprese turistiche -ristorative

1. Il fabbisogno finanziario
2. I finanziamenti aziendali
3. Le fonti di finanziamento
4. Le fonti di finanziamento di capitale proprio
5. Le fonti di finanziamento di capitale di debito
6. I finanziamenti bancari
7. Le forme tecniche di finanziamento
8. L'interesse e il montante
9. Lo sconto commerciale
10. Il valore attuale

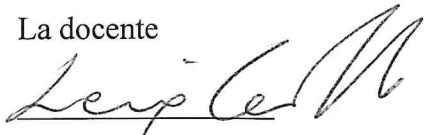
La contabilità e il bilancio delle imprese turistiche-ristorative

1. La comunicazione aziendale
2. Le scritture dell'impresa turistico- ristorativa
3. Il bilancio d'esercizio
4. I documenti del bilancio d'esercizio
5. Il conto economico e lo stato patrimoniale
6. Le voci del bilancio

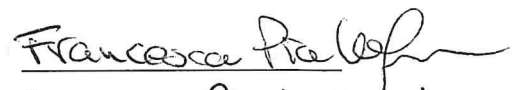
L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative

1. La classificazione dei costi
2. I metodi di calcolo dei costi
3. Le caratteristiche del full costing e
4. Le caratteristiche del direct costing
5. La break even analysis
6. Rappresentazione grafica dei costi fissi, variabili e totali
7. Rappresentazione dei ricavi totali
8. Il diagramma di redditività
9. Il food and beverage cost
10. Tecniche di controllo dell'approvvigionamento
11. Tecniche di controllo della produzione e della somministrazione
12. La fissazione del prezzo di vendita nelle imprese ricettive
13. La fissazione del prezzo di vendita nelle imprese ristorative

La docente



Gli alunni



LUCERA 13/06/2018