

CONVITTO NAZIONALE "R. BONGHI"
PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE IV^ A
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
ANNO SCOLASTICO 2018/2019
DOCENTE: ROSA MELCHIORRE

MODULO A : I FINANZIAMENTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

1. Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali

- Che cos'è un finanziamento
- Quando si manifesta il fabbisogno finanziario
- Da che cosa dipende l'ammontare del fabbisogno finanziario
- Che cos'è l'interesse?
- A quali fonti di finanziamento può ricorrere l'impresa?
- Quali sono i finanziamenti di capitale proprio?
- Quali sono i finanziamenti di capitale di debito?

2. i finanziamenti bancari

- che cos'è una banca?
- Le funzioni delle banche
- Qual è lo strumento che regola i rapporti tra banca e cliente?
- Quali forme tecniche possono assumere i finanziamenti bancari?
- Contratto di leasing
- I finanziamenti pubblici

3. L'interesse e il montante

- Quali sono i fattori che determinano l'interesse?
- Come si calcola l'interesse?
- Calcolo con il tempo espresso in mesi e in giorni
- Formule inverse
- Il montante

4. Lo sconto commerciale e il valore attuale

- Lo sconto: mercantile e commerciale
- Lo sconto commerciale
- Tasso di sconto commerciale
- Valore attuale commerciale

MODULO C: L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

1. La classificazione dei costi

- La contabilità gestionale
- Classificazione dei costi
- Le configurazioni di costo

2. i metodi di calcolo dei costi

- I principali metodi di calcolo dei costi
- Full costing
- Direct costing

3. Il diagramma di redditività

- La break even analysis
- Costi fissi e loro rappresentazione
- Costi variabili e loro rappresentazione
- Costi totali e loro rappresentazione
- Il break even point

4. il food and beverage cost

- Food and beverage cost
- Tecniche di controllo dell'approvvigionamento
- Tecniche di controllo della produzione e della somministrazione.

5. La fissazione del prezzo di vendita

- Il prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative
- Come si determina il prezzo di vendita nelle imprese ricettive
- Come si determina il prezzo di vendita nelle imprese ristorative

MODULO D: I CONTRATTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

1. I principali contratti

- Il contratto
- Caratteristiche del contratto di vendita
- Forme contrattuali particolari di vendita
- Contratto di somministrazione

2. I contratti specifici del settore ristorativo

- Contratto di franchising
- Contratto di ristorazione, catering e banqueting

MODULO E: I CONTRATTI DI LAVORO E LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO

1. Il mercato del lavoro

- I soggetti che formano il mercato del lavoro
- I fattori che determinano la domanda e l'offerta di lavoro
- Le caratteristiche di un mercato del lavoro flessibile
- Il reclutamento del personale
- Il reclutamento esterno e i servizi per l'impiego
- La Borsa nazionale del lavoro
- La selezione del personale

2. Il contratto di lavoro

- I collaboratori dell'imprenditore
- I contratti di lavoro subordinato: tipologie
- Contratto di lavoro extra
- Estinzione del rapporto di lavoro

3. La retribuzione dei lavoratori dipendenti

- L'amministrazione del personale
- Contabilità del personale e libri obbligatori per il datore di lavoro

- La retribuzione
- Elementi della retribuzione
- Le forme di assicurazione sociale obbligatorie
- Le assicurazioni gestite dall'INPS

Lucera, 01/06/2019

Gli alunni

Leonardo Noè Morea
Pierluigi Tursone
Bragio Zappa

L'insegnante

Foto Mulet

-
-
-
-