



**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.2018/2019**

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

Ripasso degli 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

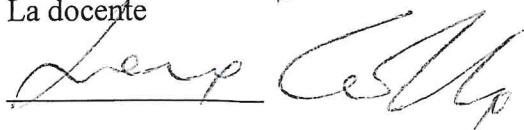
L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative

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

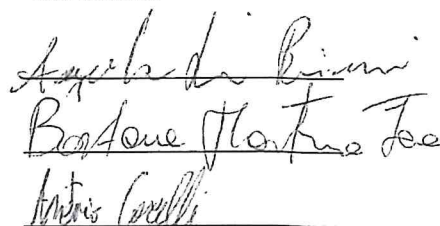
I contratti dell'impresa turistico ristorativa

1. Il contratto
2. Il contratto di compravendita
3. Il contratto di somministrazione
4. Il Franchising
5. Il contratto di ristorazione
6. Il contratto di catering
7. Il contratto di banqueting

La docente



Gli alunni



LUCERA 12/06/2019