ANNO SCOLASTICO	2024/2025
CLASSE	QUARTA A
MATERIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DOCENTE	DI MARTINO VERONICA

ARGOMENTI SVOLTI

PROGRAMMA DTA ANNO SCOLASTICO 2024/2025 CLASSE QUARTA A

MODULO A - I FINANZIAMENTI DELLE IMPRESE TURISTICO RISTORATIVE

LEZIONE 1 - IL FABBISOGNO FINANZIARIO E I FINANZIAMENTI AZIENDALI
1. Che cos'è un finanziamento
2. il fabbisogno finanziario
3. Ammontare del fabbisogno finanziario
4. Interesse e sconto
5. Fonti di finanziamento dell'impresa
6. Finanziamenti di capitale proprio
7. Finanziamenti di capitale di debito

LEZIONE 2 - I FINANZIAMENTI BANCARI
1. Che cos'è una banca
2. Le funzioni della banca
3. Gli strumenti che regolano i rapporti tra banca e clienti
4. Forme tecniche dei finanziamenti bancari
5. Il Leasing
6. I finanziamenti pubblici

MODULO B - LA CONTABILITA' E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO RISTORATIVE

LEZIONE 1 - LA COMUNICAZIONE AZIENDALE
1. La comunicazione aziendale
2. Il sistema informativo aziendale

LEZIONE 2 - LE SCRITTURE DELL'IMPRESA TURISTICO RISTORATIVA
1. Il conto
2. La classificazione delle scritture delle imprese turistico ristorative
3. Le scritture della contabilità banca
4. le scritture della contabilità acquisti
5. Le scritture della contabilità vendite
6. Le scritture della contabilità di magazzino
7. La tenuta della contabilità aziendale

LEZIONE 3 - LA CONTABILITA' GENERALE
1. Scopo della contabilità generale
2. Il metodo della partita doppia
3. Le scritture di esercizio

LEZIONE 4 - LE SCRITTURE DI ASSESTAMENTO
1. Le scritture di assestamento
2. I ratei
3. I risconti
4. L'ammortamento

APPROFONDIMENTO: Esame di casi reali di calcolo

LEZIONE 5 - IL BILANCIO DI ESERCIZIO
1. Che cos'è il bilancio di esercizio
2. Composizione del bilancio di esercizio
3. Forme di redazione del bilancio di esercizio
4. I principi di redazione del bilancio
5. Stato patrimoniale
6. Conto Economico
7. Nota Integrativa
8. Relazione sulla gestione

APPROFONDIMENTO: Analisi di situazioni patrimoniali di aziende ristorative

LEZIONE 6 - L'ANALISI DI BILANCIO
1. Interpretazione del bilancio
2. Analisi di bilancio per indici
3. Indici di redditività
4. Rielaborazione dello stato patrimoniale
5. Indici patrimoniali
6. Calcolo dell'equilibrio tra fonti di finanziamento ed impieghi
7. Valutazione della struttura patrimoniale e finanziaria dell'impresa
8. Calcolo dell'equilibrio della struttura patrimoniale e finanziaria dell'impresa

APPROFONDIMENTO: Esame di casi aziendali

MODULO C - ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO RISTORATIVE

LEZIONE 1 - LA CLASSIFICAZIONE DEI COSTI
1. La contabilità gestionale
2. Classificazione dei costi
3. Configurazione di un costo

LEZIONE 2 - IL METODI DI CALCOLO DEI COSTI
1. Metodi di calcolo dei costi
2. Full Costing
3. Direct Costing

LEZIONE 3 - IL DIAGRAMMA DI REDDITIVITA'
1. Break even analysis
2. Rappresentazione dei costi fissi
3. Rappresentazione dei costi variabili
4. Rappresentazione dei costi totali
5. Rappresentazione dei ricavi
6. Break even point

LEZIONE 4 - IL FOOD AND BEVEREGE COST
1. Che cos'è il food and beverege cost
2. tecniche di controllo approvvigionamento
3. tecniche di controllo di produzione e somministrazione

LEZIONE 5 - LA FISSAZIONE DEL PREZZO DI VENDITA

1. Determinazione del prezzo di vendita nelle imprese turistico ristorative
2. Determinazione del prezzo di vendita nelle imprese ricettive
3. Determinazione del prezzo di vendita nelle imprese ristorative
4. Determinazione del prezzo di vendita nelle imprese di viaggio

MODULO D - I CONTRATTI DELLE IMPRESE TURISTICHE RISTORATIVE

LEZIONE 1 - I PRINCIPALI CONTRATTI

1. Che cos'è un contratto
2. Caratteristiche del contratto di vendita
3. Forme contrattuali particolari di vendita
4. Caratteristiche del contratto di somministrazione
5. Caratteristiche del contratto di trasporto
6. Caratteristiche del contratto di deposito
7. Caratteristiche del contratto di appalto e contratto d'opera

LEZIONE 2 - I CONTRATTI SPECIFICI DELLE IMPRESE TURISTICO RISTORATIVE

1. Caratteristiche del contratto di franchising
2. Caratteristiche del contratto di albergo
3. Caratteristiche dei contratti del settore ristorativo
4. Caratteristiche del contratto di viaggio

LEZIONE 3 - LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

1. Cosa si intende per qualità totale
2. Cosa si intende per certificazione di qualità

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

LEZIONE 1 - IL MERCATO DEL LAVORO

1. Il mercato del lavoro
2. I fattori della domanda e dell'offerta di lavoro
3. Il mercato del lavoro flessibile
4. Il reclutamento del personale
5. Il reclutamento esterno e gli operatori
6. Selezione del personale

LEZIONE 2 - IL CONTRATTO DI LAVORO

1. I collaboratori
2. I contratti di lavoro subordinato
3. Caratteristiche delle prestazioni del lavoro occasionale
4. Caratteristiche del lavoro stagionale
5. Estinzione del rapporto di lavoro

LEZIONE 3 - LA RETRIBUZIONE DEI LAVORATORI DIPENDENTI

1. L'amministrazione del personale
2. La retribuzione
3. Elementi della retribuzione
4. Forme di assicurazione obbligatorie
5. Assicurazioni gestite dall'Inps

LEZIONE 4 - IL FOGLIO PAGA DEI LAVORATORI DIPENDENTI

1. Struttura del foglio paga
2. Imposizione fiscale sulle retribuzioni
3. Detrazioni fiscali
4. Compilazione del foglio paga

LEZIONE 5 - LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DELLE IMPRESE TURISTICO RISTORATIVE

1. Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro
2. Obblighi delle imprese
3. Obblighi dei lavoratori
4. Sanzioni delle imprese inadempienti
5. Prevenzione infortuni sul lavoro
6. Normativa antincendio
7. Segnaletica di sicurezza

APPROFONDIMENTO: TECNICHE DI GESTIONE RISTORATIVE, gestione del magazzino

APPROFONDIMENTO: Gli acquisti, l'addetto agli acquisti, le regole basilari dell'acquisto, standar di acquisto, fabbisogno effettivo, la scheda merceologica, metodologie di acquisto, la tipologia dei prodotti, acquisto dei prodotti freschi, acquisto di prodotti conservati media durata, acquisto di prodotti di lunga durata, acquisto bevande, lotto di riordino, scelta del fornitore

APPROFONDIMENTO: LA GESTIONE DEL MAGAZZINO

1. Ricevimento merci
2. Controllo merci
3. Dislocazione delle derrate in magazzino
4. Prelevamento merci
5. La contabilità di magazzino
6. Calcolo del Food Cost
7. I prezzi di vendita - calcolo del Food Service
8. I costi di un ristorante
9. Come si stabiliscono i prezzi di vendita
10. Il Calcolo di un costo pasto di un ristorante
11. La tecnica della schedatura delle ricette
12. Gli elementi del costo piatto
13. i costi diretti
14. i costi degli ingredienti
15. le grammature, la tara, i cali peso, la resa
16. Calcolo effettivo del costo piatto
17. i prodotti di servizio o convenience food
18. la redditività
19. i costi indiretti
20. i cicli di lavorazione: la possibilità di riutilizzo delle rimanenze
21. le quantità di lavoro e i tempi di lavoro
22. come prezzare un menù

APPROFONDIMENTO: LA PROGRAMMAZIONE E L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO NEL SETTORE RISTORATIVO

1. pianificazione dei ristoranti tradizionali,
2. organigramma di produzione,
3. planning giornaliero, planning settimanale, planning mensile,
4. i flussi di lavoro

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

IL MERCATO DEL LAVORO

1. Il mercato del lavoro
2. I fattori della domanda e dell'offerta di lavoro
3. Il mercato del lavoro flessibile
4. Il reclutamento del personale
5. Il reclutamento esterno e gli operatori
6. Selezione del personale

IL CONTRATTO DI LAVORO

1. I collaboratori
2. I contratti di lavoro subordinato
3. Caratteristiche delle prestazioni del lavoro occasionale
4. Caratteristiche del lavoro stagionale
5. Estinzione del rapporto di lavoro

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

IL BILANCIO DI ESERCIZIO

1. Che cos'è il bilancio di esercizio
2. Composizione del bilancio di esercizio
3. Forme di redazione del bilancio di esercizio
4. I principi di redazione del bilancio
5. Stato patrimoniale
6. Conto Economico
7. Nota Integrativa
8. Relazione sulla gestione

APPROFONDIMENTO: Analisi di situazioni patrimoniali di aziende ristorative

L'ANALISI DI BILANCIO

1. Interpretazione del bilancio
2. Analisi di bilancio per indici
3. Indici di redditività
4. Rielaborazione dello stato patrimoniale
5. Indici patrimoniali
6. Calcolo dell'equilibrio tra fonti di finanziamento ed impieghi
7. Valutazione della struttura patrimoniale e finanziaria dell'impresa
8. Calcolo dell'equilibrio della struttura patrimoniale e finanziaria dell'impresa

APPROFONDIMENTO: Esame di casi aziendali

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

APPROFONDIMENTO: TECNICHE DI GESTIONE RISTORATIVE, gestione del magazzino

APPROFONDIMENTO: Gli acquisti, l'addetto agli acquisti, le regole basilari dell'acquisto, standar di acquisto, fabbisogno effettivo, la scheda merceologica, metodologie di acquisto, la tipologia dei prodotti, acquisto dei prodotti freschi, acquisto di prodotti conservati media durata, acquisto di prodotti di lunga durata, acquisto bevande, lotto di riordino, scelta del fornitore

APPROFONDIMENTO: LA GESTIONE DEL MAGAZZINO
Ricevimento merci
Controllo merci
Dislocazione delle derrate in magazzino
Prelevamento merci
La contabilità di magazzino
Calcolo del Food Cost
I prezzi di vendita - calcolo del Food Service
I costi di un ristorante
Come si stabiliscono i prezzi di vendita
Il Calcolo di un costo pasto di un ristorante
La tecnica della schedatura delle ricette
Gli elementi del costo piatto
i costi diretti
i costi degli ingredienti
le grammature, la tara, i cali peso, la resa
Calcolo effettivo del costo piatto
i prodotti di servizio o convenience food
la redditività
i costi indiretti
i cicli di lavorazione: la possibilità di riutilizzo delle rimanenze
le quantità di lavoro e i tempi di lavoro
Come prezzare un menù

APPROFONDIMENTO: LA PROGRAMMAZIONE E L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO NEL SETTORE RISTORATIVO
pianificazione dei ristoranti tradizionali,
organigramma di produzione,
planning giornaliero, planning settimanale, planning mensile,
i flussi di lavoro

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

_____ _____

_____