

ISTITUTO SANDRO PERTINI
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERE
Indirizzo cucina, sala e vendita, accoglienza turistica

PROGRAMMA DI:

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

CLASSE IV A IPSEOA

MODULO 1

I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative

- Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali
- I finanziamenti bancari
- L'interesse e il montante
- Lo sconto commerciale e il valore attuale

MODULO 2

La gestione, il patrimonio e il reddito delle imprese turistico-ristorative

- La gestione aziendale
- Gli aspetti della gestione
- Il patrimonio aziendale
- Il reddito di esercizio

MODULO 3

La contabilità e il bilancio turistico-ristorative

- La comunicazione aziendale
- Le scritture dell'impresa turistico-ristorativa
- La tassazione delle imprese
- Il bilancio di esercizio
- L'analisi di bilancio

MODULO 4

L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative

- La classificazione dei costi
- I metodi di calcolo dei costi
- Il diagramma di redditività
- Il food and beverage cost
- La fissazione del prezzo di vendita

MODULO 5

La gestione delle risorse umane

- Il diritto del lavoro e le sue fonti
- Il diritto sindacale e il rapporto di lavoro subordinato
- Il reclutamento, la selezione e l'assunzione del personale
- Le fasi del contratto di lavoro
- Le principali tipologie contrattuali
- Il Ccnl del settore turistico
- La busta paga