

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

CLASSI 3 - INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

Modulo 1 - Ripasso la matematica ed il diritto ed economia - I concetti fondamentali

- 1.1 I rapporti e le proporzioni
- 1.2 I calcoli percentuali diretti e inversi
- 1.3 L'interesse semplice e il montante
- 1.4 Lo sconto commerciale e il valore attuale
- 1.5 I riparti proporzionali
- 1.6 I sistemi di misura
- 1.7 Il peso lordo, il peso netto, la tara
- 1.8 I grafici
- 1.9 L'attività economica
- 1.10 Lo Stato nell'attività economica

Modulo 2 - Imparo a conoscere l'impresa

- 2.1 Che cos'è l'azienda?
- 2.2 La definizione di impresa
- 2.3 Il soggetto giuridico e il soggetto economico
- 2.4 La ditta, il marchio, l'insegna
- 2.5 L'impresa individuale e l'impresa familiare
- 2.6 Il contratto di società
- 2.7 Le società di persone
- 2.8 Le società di capitali
- 2.9 Le società cooperative
- 2.10 Come fare per avviare un'impresa
- 2.11 I requisiti per l'avvio di un'impresa
- 2.12 Le formalità amministrative
- 2.13 L'investimento di un capitale

Modulo 3 - Imparo a fare acquisti e vendite

- 3.1 Il contratto di compravendita
- 3.2 Il contratto di somministrazione
- 3.3 La fattura elettronica
- 3.4 L'imposta sul valore aggiunto (IVA)
- 3.5 Le vendite dei servizi ristorativi

Modulo 4 - Imparo a conoscere le banche e i mezzi di pagamento

- 4.1 Che cosa sono le banche? (cenni)
- 4.2 Le operazioni di raccolta
- 4.3 Le operazioni di impiego
- 4.4 I pagamenti elettronici
- 4.5 Gli assegni
- 4.6 Le cambiali (cenni)

Modulo 5 - Mi preparo per l'esame di Qualifica Professionale

- 5.1 L'organizzazione delle imprese ricettive e ristorative: l'organigramma e la job description
- 5.2 Gestione delle aree funzionali Acquisti e Magazzino: Il processo di approvvigionamento e la gestione del magazzino. I documenti operativi: Ordine di acquisto. Scheda di magazzino. Scheda di prelievo dal magazzino
- 5.3 Gestione dell'area funzionale Tecnica (Food & Beverage, Sala e Bar): Le tecniche di controllo dell'approvvigionamento. Prove di resa di un ingrediente. La scorta di sicurezza ed il livello di riordino. Le tecniche di controllo della produzione e della somministrazione
- 5.4 Elementi di analisi dei costi di gestione delle imprese turistico ristorative: La classificazione dei costi. I metodi di calcolo dei costi. Il Food & beverage cost. La fissazione del prezzo di vendita

Libro di testo:

CATERINA DE LUCA, MARIA TERESA FANTOZZI, DTA - **Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva 1 - Classe terza**, DeA Scuola - Liviana scolastica, 2020.

