

## ENOGASTRONOMIA - SERVIZI DI SALA E VENDITA CLASSE QUARTA

(N° 165 ORE ANNUALI)

### MODULO A LA GESTIONE ECONOMICA DELLE IMPRESE RISTORATIVE (40 ore) Unità didattiche:

1. 2. 3.

- Analisi e classificazione dei costi e dei ricavi. Il reddito. - Direct costing, full costing e ripartizione dei costi comuni. - Il punto di equilibrio e la redditività aziendale.

### MODULO B

#### LA GESTIONE AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESE RISTORATIVE (50 ore)

Unità didattiche:

- - Le rilevazioni contabili e la classificazione delle scritture.
- - Il conto, i metodi e le procedure contabili.
- - Procedure contabili di fine esercizio (ratei e risconti)
- - Il bilancio d'esercizio : Stato patrimoniale, Conto economico e Nota integrativa.

### MODULO C

#### LE FORME DI FINANZIAMENTO E L'ANALISI FINANZIARIA (37 ore)

## Unità didattiche:

2. - Fonti interne ed esterne di finanziamento.
3. - Le principali forme di credito ordinario.
4. - Il prestito obbligazionario. Finanziamenti pubblici al settore turistico.
5. - I contratti di leasing e di factoring.
6. - Gli strumenti dell'analisi finanziaria: analisi strutturale, indici di solidità patrimoniale, di liquidità e di redditività.
7. - I finanziamenti pubblici comunitari, statali e regionali nel settore turistico.

## 8. MODULO D

### RAPPORTI DI LAVORO (18 ore) Unità didattiche:

1. 2. 3.

- Le fonti del diritto del lavoro. Il lavoro subordinato e il lavoro autonomo. - Altre forme di contratto di lavoro. Conclusione del rapporto di lavoro. - Il C.C.N.L. nel turismo e nei pubblici esercizi.

## MODULO E

### PROGRAMMAZIONE E BUDGET NELLE IMPRESE RISTORATIVE (20 ore)

Unità didattiche: 1. - Concetto e fasi della programmazione aziendale.

2. - I costi standard e il budget: aspetti generali e tipologia.

3. - Il budget e il controllo budgetario nelle imprese di ristorazione.

Nota: le ore relative ad ogni modulo si riferiscono a tutti gli aspetti dell'attività didattica (lezioni, esercitazioni, verifiche orali e scritte).

## SAPERI MINIMI

I SAPERI MINIMI individuati per l'ammissione alla classe quinta dei corsi Enogastronomico e Sala-bar sono: classificare i costi dell'azienda e analizzare il rapporto con i ricavi; determinare il reddito di esercizio; conoscere i principali documenti del Bilancio di Esercizio; individuare le possibili fonti interne ed esterne di finanziamento.