



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

**Istituto Tecnico per il Turismo
Istituto Professionale per i Servizi**

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2

Tel. 0434.231601 - 0434.538148

Fax: 0434.231607

Sito Web:

e-mail:

Casella Posta Certificata:

C.f.:

www.istitutoflora.gov.it

pnis00800v@istruzione.it

pnis00800v@pec.istruzione.it

80009070931



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

**pon
2014-2020**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

Programma svolto

Anno scolastico:	2018-19
------------------	---------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
Professionale	Enogastronomia	Cucina

classe:	4CKC
---------	------

Disciplina:	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
-------------	---

docente:	CORSALE ELENA
----------	---------------

Libro di testo:	Gestire le imprese ricettive – Stefano Rascioli, Fabio Ferriello - Tramontana
-----------------	---

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
PRIMO QUADRIMESTRE	-I finanziamenti delle imprese del settore turistico-ristorativo.- Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento. Capitale proprio e capitale di debito. Le principali funzioni della banca. I finanziamenti bancari. Interesse e montante. Sconto commerciale e valore attuale.
PRIMO QUADRIMESTRE	-La contabilità delle imprese turistico-ristorative.- Il sistema informativo aziendale. Scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa. Contabilità sezionali.
SECONDO QUADRIMESTRE	-L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative.- Classificazione dei costi. Le configurazioni dei costi. I metodi di calcolo dei costi di produzione: il full e direct costing.

	La break even analysis: rappresentazione grafica dei costi e ricavi e del break even point e suo calcolo. Il food and beverage cost. Tecniche di controllo dell'approvvigionamento: calcolo delle scorte di sicurezza e del livello di riordino. Calcolo del food cost. La fissazione del prezzo di vendita nelle imprese ristorative: metodo del costo pieno, del fattore, del coefficiente variabile e della concorrenza.
SECONDO QUADRIMESTRE	-Il bilancio delle imprese turistico-ristorative.- Il bilancio d'esercizio: composizione. Indici di bilancio: tipologie e significato.

Data, 08.06.2019

Il docente
Corsale Elena