**CORSO DI STUDI: SALA E VENDITA**

**CLASSE QUARTA SERVIZI ENOGASTRONOMICI**

**NUCLEI FONDANTI DELLA DISCIPLINA:** **DIRITTO E TECNICA AMM.VA DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

***Modulo A Le risorse umane***

1 Assunzione del personale

2 Organizzazione del lavoro

3 Costo del lavoro

4 Normativa di settore

***Modulo B Le risorse tecniche***

1 Il patrimonio dell’impresa

**Modulo C Le risorse finanziarie**

1 La struttura finanziaria dell’impresa

2 Analisi delle fonti di finanziamento

***Modulo D La gestione economica ed amministrativa***

1 Sistema costi-ricavi-reddito

2 Contabilità dei costi

3 Determinazione dei costi di vendita

4 La contabilità aziendale

**COMPETENZE**: Distinguere le principali tipologie del contratto di lavoro subordinato; individuare le nuove forme contrattuali; distinguere gli elementi che compongono la busta paga; identificare modelli organizzativi del lavoro appropriati ai vari contesti aziendali; saper valutare le fonti di finanziamento necessarie per la gestione della liquidità aziendale; individuare gli elementi attivi e passivi del patrimonio ed i componenti positivi e negativi del reddito d’esercizio; saper inquadrare gli elementi necessari per sviluppare una programmazione operativa; Individuare i fattori che influiscono sul Break-even point.

**ABILITA**’: Usare in modo corretto i termini della disciplina; riconoscere i diversi tipi di documenti e di fonti; saper distinguere negli eventi la causa dall'effetto; riconoscere la struttura organizzativa di una impresa turistica; riconoscere i diversi elementi del patrimonio aziendale in base alle loro caratteristiche; riconoscere le condizioni di equilibrio della struttura finanziaria di una impresa; esprimere le proprie conoscenze in modo chiaro e corretto.

**CONOSCENZE**: normativa sul lavoro; pianificazione del personale, reperimento e selezione, tipologie di contratto di lavoro subordinato; modelli organizzativi, funzioni del management; diritti dei lavoratori, retribuzione lorda, contributi previdenziali ed assistenziali, retribuzione netta, TFR; diritto alla salute, TUSL, misure anti incendio, HACCP; investimenti, patrimonio lordo, eguaglianza investimenti-finanziamenti, situazione patrimoniale, classificazione degli elementi del patrimonio; fabbisogno finanziario, fonti di finanziamento, equilibrio tra fonti ed impieghi; fonti di finanziamento interne ed esterne; classificazione dei costi, break even point; scritture contabili obbligatorie, contabilità elementare.

N.B. I candidati:

* potranno integrare il programma, ma non potranno in alcun modo presentare un programma che non contempli tutti gli argomenti indicati;
* potranno utilizzare come testi di riferimento i manuali adottati dalla scuola reperibili nella sezione “LIBRI DI TESTO” del sito della scuola.