

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
per i SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"AURELIO SAFFI"

Via del Mezzetta, 15 - 50135 FIRENZE

tel. 055-666383 - 677142 - fax 055-670597 – e-mail: istitutoalberghierosaffi@virgilio.it

RIUNIONE –GRUPPO DISCIPLINARE DI SCIENZE ECONOMICO - AZIENDALI

Il gruppo disciplinare elabora le seguenti programmazioni per

CLASSI QUARTE

Accoglienza turistica

Il ruolo e le dimensioni del turismo: Caratteristiche della domanda e dell'offerta, numeri e statistiche dello sviluppo turistico.

Le imprese di viaggi e turismo: Attività, Travel Agency, Tour Operator, programmi di viaggio, calcolo del mark up, Calcolo del prezzo di vendita.

Imprese individuali e Società: Società di persone e società di capitali, SNC – Società in nome Collettivo, SAS – Società in accomandita Semplice, SPA – Società per azioni, SaPA – Società in accomandita per azioni.

Le formule commerciali: Joint venture, Management contract, Franchising, Consorzi.

L'Organizzazione aziendale: L'importanza dell'organizzazione nell'azienda, i modelli organizzativi, Taylor e l'organizzazione scientifica del lavoro, Mayo e Fayol e i modelli relazionali, la funzione della direzione.

Contratti e rapporti di lavoro : Il contratto di Lavoro, il CCNL del settore Commercio e turismo, le diverse tipologie contrattuali: il contratto di apprendistato, la busta Paga.

La composizione del capitale: Il patrimonio, Capitale netto e Capitale Lordo, criteri di valutazione del capitale, ammortamenti, l'equilibrio finanziario, ratei e risconti.

Le Fonti finanziarie: Le fonti di breve termine, le fonti di medio e lungo termine, Leasing, Factoring, Lease Back, sconto bancario, anticipazione su merci e titoli

Conto economico e valutazione dei costi : Classificazione dei costi, il Conto Economico, costi d'esercizio e pluriennali, raccordo fra conto economico e situazione patrimoniale.

Enogastronomia; Sala e Vendita.

Le risorse umane : L'assunzione del personale. La normativa sul lavoro. Il CCNL del turismo. Caratteri del contratto in generale. La pianificazione del personale. Il reperimento e la selezione. Il contratto di lavoro subordinato. Il periodo di prova. Il periodo di preavviso. La sospensione del rapporto di lavoro. La cessazione del rapporto di lavoro. Le diverse tipologie di contratto: a tempo indeterminato, a tempo determinato, a chiamata, part-time, di apprendistato, di somministrazione del lavoro, lavoro extra e di surroga, prestazioni di lavoro accessorio. L'organizzazione del lavoro. I diversi compiti. L'organigramma. Le funzioni del management. Il costo del lavoro. I diritti dei lavoratori. La retribuzione lorda. I contributi assistenziali e previdenziali. La retribuzione netta. Il TFR. I libri obbligatori (cenni). Il curriculum.

Il patrimonio aziendale: Il patrimonio dell'impresa. Il prospetto del patrimonio: la situazione patrimoniale. Classificazione degli elementi del patrimonio: attività, passività, patrimonio netto. Valori finanziari e valori economici. La valutazione degli elementi del patrimonio. Calcolo dell'avviamento. I criteri di valutazione del patrimonio: l'ammortamento, la valutazione delle rimanenze di magazzino: LIFO, FIFO, Costo medio ponderato.

I finanziamenti: La stima del fabbisogno finanziario. Le fonti di finanziamento: interne ed esterne. L'equilibrio finanziario. Da cosa dipende la scelta del finanziamento. Il fido bancario: definizione e classificazione. Istruttoria di affidamento bancario. Le fonti interne: capitale proprio, autofinanziamento. Le fonti esterne: il credito mercantile, i prestiti bancari a breve, medio e lungo termine, il prestito obbligazionario. I finanziamenti pubblici. Il leasing. Il factoring.

La gestione economica: La gestione aziendale. Il ciclo produttivo. Reddito globale e reddito d'esercizio. I cicli aziendali. Il concetto di costo e di ricavo. Il principio di competenza economica: i costi ed i ricavi d'esercizio. Costi/ricavi con regolamento anticipato e costi/ricavi con regolamento posticipato. La situazione economica. I collegamenti tra situazione economica e patrimoniale.

La contabilità gestionale o analitica: Gestione economica e contabilità dei costi. Costi fissi e variabili. Il Diagramma di redditività ed il calcolo del punto di equilibrio (BEP). Costi diretti e indiretti. La graduale formazione del costo di produzione. Metodi per la determinazione del prezzo di vendita: Metodo del costo totale, metodo del food cost, metodo del BEP.

Pasticceria

Le risorse umane: L'assunzione del personale, scelte strategiche, la normativa sul lavoro, la pianificazione del personale, il reclutamento e la selezione, l'assunzione, il contratto di lavoro subordinato, il contratto di lavoro a tempo indeterminato, il contratto di lavoro a tempo determinato, il contratto part-time, il contratto di apprendistato, il contratto di somministrazione di lavoro, il contratto di lavoro intermittente, l'organizzazione del lavoro, la divisione del lavoro, i modelli di organigramma, le funzioni del management (autoritario e partecipativo), il costo del lavoro, la retribuzione lorda, i contributi previdenziali e assistenziali, la retribuzione netta, il trattamento di fine rapporto, i libri obbligatori.

L'attività economica: Bisogni umani e attività economica, i bisogni, i beni e servizi, le fasi dell'attività economica, definizione di aziende di produzione.

L'impresa: L'imprenditore, la nozione di imprenditore secondo il codice civile, il soggetto giuridico e il soggetto economico (definizione), la ditta, il marchio e l'insegna, la forma giuridica dell'impresa,

La fatturazione e l'IVA: Cenni sul contratto di compravendita, i documenti della compravendita: il DDT, le fatture. Elementi essenziali ed accessori del contratto di compravendita. Calcolo della base imponibile e del totale fattura. Le entrate dello Stato: tasse, imposte, contributi. L'imposta sul valore aggiunto; calcolo diretto e scorporo dell'Iva. La liquidazione dell'IVA. Ricevuta fiscale e scontrino fiscale.