Disciplina **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Nuclei di apprendimento fondamentali di **CLASSE QUARTA - SALA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **I FATTORI DI PRODUZIONE. LE RISORSE UMANE** | | | | |
| **Contenuti** | **Percorso agile** | **Obiettivi di apprendimento** | | **Prerequisiti** |
| * Legislazione sociale del lavoro * Strumenti di tutela del lavoro femminile e minorile * Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza e alla tutela ambientale * Il ruolo del personale nelle imprese ristorative. * La funzione delle risorse umane * Aspetti del diritto sindacale * Il reclutamento del personale * Contratti di lavoro del settore ristorativo * Elementi della busta paga * Il TFR | • Cenni alle fonti normative con particolare attenzione alla tutela del lavoro femminile e minorile  • Procedure generali per il reclutamento delle risorse umane in ambito turistico-ristorativo  • I principali contratti di lavoro di settore  • Gli elementi aggiuntivi e sottrattivi della busta paga | **Conoscenze** | **Competenze** | **Matematica**  • Percentuali |
| • Le norme più significative in tema di tutela del lavoro attraverso la Costituzione, il Codice civile, la Legislazione sociale  • Aspetti connessi alla tutela ambientale  • I contratti di lavoro tipici del settore  • Interpretazione della busta paga | • Interpretare le norme relative ai lavoratori e tutela del lavoro  • Riconoscere e inquadrare le figure professionali tipiche della ristorazione  • Riconoscere le funzioni professionali delle figure tipiche della ristorazione  • Riconoscere e collegare gli elementi aggiuntivi e sottrattivi della busta paga alle figure professionali principali del ristorante |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **LA GESTIONE, IL PATRIMONIO E IL REDDITO** | | | | |
| **Contenuti** | **Percorso agile** | **Obiettivi di apprendimento** | | **Prerequisiti** |
| * Il patrimonio e la valutazione dei beni * L’inventario: fasi e tipologie * L’aspetto finanziario-economico della gestione * La competenza economica dei costi e dei ricavi * Il reddito di esercizio * Il calcolo extra-contabile del reddito di esercizio | • Come cambia il valore del patrimonio per effetto delle operazioni di gestione  • La valutazione di alcune voci della situazione patrimoniale al termine dell’esercizio per passare allo Stato patrimoniale  • I ratei e i risconti come strumento di comprensione del concetto di competenza | **Conoscenze** | **Competenze** | **Matematica**  • Le percentuali  • La media ponderata |
| • Le fonti e gli impieghi  • Gli aggregati del patrimonio  • Debito e credito  • Autofinanziamento e Avviamento  • Il patrimonio netto  • L’utile e la perdita | • Distinguere le operazioni di uscita /debito dalle operazioni di entrata/credito  • Ricercare, descrizione, classificazione e rappresentazione degli elementi attivi e passivi del patrimonio  • Calcolare il valore residuo delle immobilizzazioni, il valore delle rimanenze di magazzino, dei crediti certi |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **LA GESTIONE FINANZIARIA** | | | | |
| **Contenuti** | **Percorso agile** | **Obiettivi di apprendimento** | | **Prerequisiti** |
| * I compiti della funzione finanziaria. * Il fabbisogno finanziario. * Il rapporto tra finanziamenti e investimenti * Le principali forme di credito bancario * Il sistema dei finanziamenti pubblici nel settore ricettivo * Le caratteristiche delle diverse tipologie di leasing e del factoring | • Fonti interne e esterne  • Convenienza economica a indebitarsi  • L’equilibrio finanziario  • Anticipo su fatture  • Mutuo  • Finanziamenti pubblici per l’imprenditoria giovanile e femminile  • Il leasing e il factoring | **Conoscenze** | **Competenze** | **Matematica**  • Le percentuali |
| • Le fonti e gli impieghi.  • Concetto di autonomia finanziaria  • La funzione delle banche nella raccolta del risparmio e nell’investimento  • Normativa europea e regionale sull’imprenditorialità  • Forme di finanziamento improprie | • Valutare l’autonomia finanziaria di una impresa  • Scegliere la forma di finanziamento più adeguata alle proprie necessità aziendali  • Calcolare e valutare gli aspetti finanziari e contabili del leasing e del factoring |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **LA GESTIONE ECONOMICA** | | | | |
| **Contenuti** | **Percorso agile** | **Obiettivi di apprendimento** | | **Prerequisiti** |
| * La contabilità analitica * La differenza tra costi fissi, variabili e semivariabili * Il concetto di centro di costo, i costi diretti e indiretti * Il metodo full costing e direct costing * Il margine di contribuzione nel direct costing * Le configurazioni di costo nelle imprese ricettive * Il food-cost management * Il break-even point | * Costi fissi e variabili * Costi diretti e indiretti * Configurazione dei costi * Full costing e Direct costing * Il break-even * Il food-cost | **Conoscenze** | **Competenze** | **Matematica**   * Le percentuali * I grafici * La capacita ricettiva * Il grado di occupazione |
| * I costi e i ricavi * Utile = Ricavi-Costi * L’andamento dei costi al variare della produzione * I centri di costo * La concentricità dei costi diretti e la ripartizione dei costi indiretti * Il costo economico tecnico * Il prezzo di vendita | * Distinguere i costi fissi dai costi variabili * Distinguere i costi diretti dai costi indiretti * Calcolare il BEP * Calcolare il FC |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **IL CONTESTO TECNICO-AMMINISTRATIVO. LA CONTABILITÀ NELLE IMPRESE TURISTICHE. IL BILANCIO E L’ANALISI DI BILANCIO** | | | | |
| **Contenuti** | **Percorso agile** | **Obiettivi di apprendimento** | | **Prerequisiti** |
| * Gestione amministrativa ed economica dell’impresa ristorativa * Il sistema informativo contabile e non contabile * Le contabilità elementari delle imprese ristorative * Il bilancio di esercizio dell’azienda turistico-ristorativa * Il valore informativo del bilancio e la sua articolazione * La struttura dello Stato patrimoniale e del Conto economico * L’analisi di bilancio: calcolo dei più importanti indici patrimoniali e reddituali | * Il sistema informativo aziendale * La contabilità obbligatoria * Fonti normative del bilancio * I documenti del bilancio * Gli allegati del bilancio * L’analisi di bilancio attraverso i principali indici dell’area patrimoniale, finanziaria ed economica | **Conoscenze** | **Competenze** | **Matematica**  • Le percentuali  **Diritto Tecniche amm.**  • La forma giuridica delle imprese |
| • I documenti contabili obbligatori  di una struttura ristorativa  • Il codice civile (articoli riguardanti il bilancio)  • Il passaggio dalla situazione contabile al bilancio  • Gli stakeholder  • La rielaborazione dello Stato patrimoniale in funzione dell’analisi di bilancio | • Classificare i documenti contabili del ristorante  • Attraverso l’assestamento di alcune voci di bilancio, redigere il bilancio di una struttura ristorativa  • Rielaborare lo Stato patrimoniale secondo criteri finanziari  • Applicare gli indici per riconoscere lo stato di salute dell’impresa |

|  |
| --- |
| DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA  **Strumenti:**  Google for education, G Suite for education, Microsoft for education, Office 365, Zoom, Edmodo |
| **Modalità**:  condividere file  somministrare prove strutturate a tempo in modalità sincrona  somministrare lavori di approfondimento in modalità asincrona  correzioni collegiali di lavori svolti  verifiche orali veloci che coinvolgono l’attenzione dei partecipanti  approfondimenti monotematici  recuperi monotematici |