



Programma svolto a. s. 2024/2025

Classe / Indirizzo: 4AE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA-CUCINA

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Docente: PROF. PIETRO ALONGI

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

Unità di apprendimento D "I Finanziamenti aziendali"

D. 1 I finanziamenti aziendali

- Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali
- Finanziamenti di capitale proprio e di capitale di debito

D.2 "I finanziamenti bancari

- Le funzioni della banca
- Forme tecniche dei finanziamenti bancari

Unità di apprendimento E "La contabilità delle imprese turistiche ristorative"

E.1 "Il sistema informativo aziendale"

- La comunicazione aziendale
- Il sistema informativo aziendale

E.2 "La contabilità generale"

- Le scritture dell'impresa turistico-ristorativa

E.3 "Il bilancio d'esercizio"

- Il bilancio d'esercizio
- I documenti del bilancio d'esercizio
- Le voci di bilancio

Unità di apprendimento F "La classificazione dei costi e il calcolo dei costi"

F.1 "La classificazione dei costi e il calcolo dei costi"

- la classificazione dei costi e i grafici dei costi
- i metodi di calcolo dei costi

F.2 "Il diagramma di redditività"

- La break even analysis
- Il break even point



F.3 "Il food and beverage cost"

- Food and beverage cost
- Tecniche di controllo dell'approvvigionamento, della produzione e della somministrazione
- La determinazione del prezzo di vendita nelle imprese ricettive e ristorative

Unità di apprendimento G "I contratti delle imprese turistico ristorative"

G.1 "I principali contratti"

- il contratto
- la vendita
- la somministrazione
- il trasporto
- il deposito

G.2 "I contratti specifici del settore turistico -ristorativo"

- il franchising
- il contratto d'albergo
- il contratto di ristorazione

Cremona, 7/06/2025

Il docente

Pietro Alongi