

Programma di diritto e tecniche amministrative

Classe IV G

a.s. 2016/17

Insegnante Cittadella Giulio

1. Il diritto del lavoro e le sue fonti;
2. Il diritto sindacale e il rapporto di lavoro subordinato;
3. Il personale come fattore umano;
4. Il management e il processo decisionale;
5. La conduzione del personale;
6. La ricerca e la selezione del personale;
7. Le fasi del contratto di lavoro;
8. Le principali tipologie contrattuali;
9. Il CCNL del settore turismo;
10. La busta paga;
11. La funzione finanziaria ;
12. Le fonti di finanziamento: generalità;
13. Le fonti di finanziamento esterne;
14. I finanziamenti pubblici;
15. I finanziamenti e le agevolazioni comunitarie;
16. I finanziamenti regionali e il credito speciale;
17. I finanziamenti per la tutela ambientale;
18. Il private equity e il factoring;
19. Il leasing e il leasing operativo;
20. Il leasing finanziario e il lease back;
21. La gestione aziendale;
22. Gli aspetti della gestione;
23. Il patrimonio aziendale: concetti generali;
24. Il reddito d'esercizio;
25. L'aspetto qualitativo del patrimonio;
26. L'aspetto quantitativo del patrimonio;
27. La valutazione dei beni patrimoniali: immobilizzazioni materiali e immateriali;
28. La valutazione dei beni patrimoniali: crediti e rimanenze di magazzino;

- 29.L'inventario;
- 30.L'inventario delle imprese di ristorazione;
- 31.La determinazione del reddito d'esercizio e la competenza economica;
- 32.Le rimanenze di magazzino e i ratei;
- 33.I riscontri attivi e passivi;
- 34.Il break event point.

FIRMA DOCENTE



FIRMA RAPPRESENTANTI

Prestor' Valente
Matteo Pio Russo

Programma svolto 4G anno 2016/17

Area ricevimento merci e controlli

Conservazione corretta della merce (settore regime controllato)

la conservazione della merce, "magazzino a temperatura ambiente"

ripasso: area ricevimento merci e controlli

Magazzino a regime neutro (dispensa)

magazzino a regime controllato , temperature di conservazione

Magazzino origine controllata (le celle frigorifere)

Ripasso ambiente settori

Verifica formativa: preparazioni di base

Prove simulazione esame di qualifica

Ravioli con la Parietaria, al burro e salvia e con la vellutata semplice di verdure, torta pasqualina pizzette

Ravioli alla mantovana, torta pasqualina (tradizionale ,con pasta brisè e con sfoglia)

Buffet di prestigio: cassetta di salmone al al mascarpone con rotoli vari decorativi (rotoli al sesamo, papavero, lino, ecc..), profiterol alla crema chantilly mandorlata con salsa alla vaniglia e al cioccolato, prove decorative per servizio al piatto (apparecchi di base per bignè, crema pasticcera, salsa al cioccolato, mandorle caramellate, salsa alla vaniglia) Bambini scuola materna in visita bignè alla crema chantilly e biscotti di frolla integrale

Verifiche pratiche individuali , mini corso di sculture vegetali

Mini corso di sculture vegetali tecniche di base, prodotti da forno

Calzoni fritti e piccolo corso di sculture vegetali

Verifiche pratiche individuali

Elaborazione piatto per verifica individuale

Tortelli di ricotta con salsa al gorgonzola e noci, pasta fresca al cacao, Sacher torte

Esercitazione speciale scuole in visita

Esercitazione pratica in laboratorio di cucina. pollo in porchetta (rolle di pollo) con contorni Torta nocciola composto da pan di spagna crema pasticcera alla nocciola e bagna semplice decorazione e servizio

Esercitazioni pratiche in laboratorio di cucina, cottura al forno della carne e preparazione della carne per la cottura al forno, contorni. Fondo Bruno e sugo di carne, salsa bolognese pasta all'uovo farcia semplice per tortellini.

Esercitazioni pratiche in laboratorio di cucina tortellini alla bolognese salsa bolognese e farcia semplice per tortellini arista di maiale al forno patate al forno carote glassate

Salmone in bellavista, contorno vari

Visita Molino cofelice calo di matrice Campobasso e visita alla chiesa Santa Maria della Strada comune di matrice si ricorda che ogni allievo deve consegnare nr-2 schede tecniche (ricette a piacere) per verifiche pratiche in laboratorio (esercitazioni individuali) entro il 10 dicembre

Si accompagnano gli allievi per lo stage formativo presso il centro commerciale lo scrigno. Lo stage della durata di due settimane termina il giorno 17 marzo.

FIRMA ALUNNI

[Firma illeggibile]

[Firma illeggibile]

[Firma illeggibile]

08/06/2017

[Firma illeggibile]