Programma di Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Classe III Sezione A Servizi di sala e vendita

Docente: Luigina Monti

MODULO 1 L’azienda

Concetto di azienda e relative classificazioni

La forma giuridica dell’azienda: l’azienda individuale – la forma giuridica societaria

Le società di persone

Le società di capitali

Le società mutualistiche

MODULO 2 Il sistema turistico

Aspetti generali del turismo

Le componenti del mercato turistico

Il prodotto turistico

Le aziende di produzione dei servizi di ristorazione

La ristorazione commerciale

Ristorazione agrituristica

Ristorazione alberghiera

La ristorazione collettiva – il catering – il banqueting

MODULO 3 Aspetti normativi e legislativi delle imprese ristorative

L’abilitazione all’esercizio dell’attività

Gli adempimenti costitutivi e amministrativi

La normativa relativa all’igiene nelle aziende ristorative

Gli obblighi previsti dalla normativa sulla sicurezza nelle imprese ristorative

Il Decreto legislativo n.626 del 1994 e il Testo Unico sulla sicurezza

MODULO 4 I contratti dell’azienda ristorativa

Disciplina generale dei contratti

Il contratto di compravendita

Il contratto di locazione – il contratto di affitto

Il contratto di somministrazione

MODULO 5 L’impresa e le banche

Le funzioni delle banche

Le operazioni di raccolta – le operazioni di impiego

Lo sconto mercantile e lo sconto commerciale

Ischia 03/06/2019

Gli alunni La docente