

Prof. Pompili Massimiliano

Io sottoscritto Pompili Massimiliano, nato a Teramo il 30/06/1972, C.F. PMPMSM72H30L103L, dichiaro di aver prestato servizio presso l'Istituto Di Poppa Rozzi di Teramo dal 17/02/2016 a fine anno scolastico, e di aver svolto nella classe 4C il seguente programma di diritto e tecniche amministrative:

- **IL PATRIMONIO NELLE IMPRESE DI RISTORAZIONE E LA GESTIONE AMMINISTRATIVA**

La gestione aziendale
Gli aspetti della gestione
Il patrimonio aziendale: concetti generali
Il reddito d'esercizio
L'aspetto qualitativo del patrimonio
L'aspetto quantitativo del patrimonio
La valutazione dei beni patrimoniali: immobilizzazioni materiali e immateriali
La valutazione dei beni patrimoniali: crediti e rimanenze di magazzino
L'inventario
L'inventario delle imprese di ristorazione
La determinazione del reddito d'esercizio e la competenza economica
Le rimanenze di magazzino e i ratei
I risconti attivi e passivi
RATEI E RISCOINTI esercitazioni, approfondimenti e rilevazioni contabili

- **LE SOCIETA'**

Le società di persone
Le società di capitali
Gli organi amministrativi delle società per azioni
Le cooperative

- **LA GESTIONE ECONOMICA DELLE IMPRESE DI RISTORAZIONE**

L'analisi dei costi e dei ricavi: aspetti generali
I costi fissi
I costi variabili e semivariabili
Il costo totale e il costo medio unitario
Il costo fisso unitario e il costo variabile unitario
I centri di costo, i costi speciali e comuni, i ricavi
Le configurazioni di costo
La ripartizione dei costi comuni su base unica e su base multipla
La determinazione del prezzo
Il food & beverage cost
Il break – even point
Qualità ed efficienza

Firma

