



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc.
SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc.
SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.:
91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.ipsiaferrari.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

SVOLTO NELL'A.S. 2022/2023 IN 4° C FPP

Docente: Prof. Delfino Matilde

Modulo A: I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative.

Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali.

Finanziamenti di capitale proprio e capitale di debito. La banca e le sue funzioni.

L'interesse e il montante.

Lo sconto commerciale e il valore attuale.

I finanziamenti bancari e il contratto di leasing.

I finanziamenti pubblici.

Modulo B: La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative.

La comunicazione aziendale e il sistema informativo aziendale.

Le scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa.

La classificazione delle scritture contabili. Il conto.

Le scritture della contabilità delle banche; le scritture della contabilità degli acquisti;
le scritture della contabilità delle vendite; le scritture della contabilità di magazzino.

Le scritture di assestamento. I ratei e i risconti. Il T.F.R. e l'ammortamento.

Il bilancio d'esercizio e le parti che lo compongono.

I principi di compilazione del bilancio di esercizio. Le voci del lo Stato patrimoniale.

La struttura del Conto economico.

L'analisi del bilancio. L'interpretazione del bilancio.

Modulo C: L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative.

La classificazione dei costi. La contabilità gestionale.

Classificazione dei costi. La configurazione di costo.

I principali metodi di calcolo dei costi. Il full costing e il direct costing.

Rappresentazione sull'asse cartesiano dei costi fissi, dei costi variabili,
dei costi totali e dei ricavi totali

Il break even point.

Il food and beverage cost.

Tecniche di controllo dell'approvvigionamento.

Le prove di resa, la scorta di sicurezza e il livello di riordino.

Tecniche di controllo della produzione.

Modulo D: I contratti delle imprese turistico-ristorative.

Definizione ed elementi essenziali del contratto.

Contratti tipici e atipici; contratti consensuali e reali, contratti a titolo oneroso e a titolo gratuito;

I principali contratti: il contratto di compravendita, forme particolari di vendita;

il contratto di somministrazione; il contratto di trasporto;

il contratto di deposito; il contratto di appalto e il contratto d'opera.

Il franchising. I contratti della ristorazione e la ristorazione collettiva: catering e banqueting.

Educazione civica:

Il rispetto della legalità: scegliere la legalità per essere liberi.

La Costituzione: entrata in vigore, caratteri e struttura. I principi fondamentali

Le norme della Costituzione che regolano il lavoro: artt. 1, 4, 35, 36, 37, 39 e 40

L'art. 2094 del c.c. definizione di rapporto di lavoro subordinato;

I CCNL e i contratti integrativi;

Il contratto di lavoro a tempo indeterminato e a tempo determinato.

Dimissioni e licenziamento.

Salerno, 10/06/2023

Matilde Delfino