

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
“ENZO FERRARI” - BATTIPAGLIA

**PROGRAMMA SVOLTO**

**CLASSE: 4 A ENO IPSEOA**

**ANNO SCOLASTICO: 2018/2019**

**MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMM/VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**DOCENTE: STEFANIA D'AMATO**

ARGOMENTI DEL PROGRAMMA
<b>I finanziamenti delle imprese turistico ristorative</b>
Il fabbisogno finanziario
Le fonti di finanziamento
I finanziamenti bancari
La banca e le sue funzioni
Le forme tecniche dei finanziamenti bancari
I finanziamenti pubblici
Il contratto di leasing
L'interesse: definizione e formule
Il Montante
Lo sconto: definizione e caratteristiche
Lo sconto: formule
Il Valore attuale commerciale
<b>La contabilità e il Bilancio delle imprese turistico ristorative</b>
La comunicazione aziendale
Il sistema informativo aziendale
Il conto: definizione e classificazione
Le scritture contabili: definizione e classificazione
Le scritture della contabilità con le banche
Le scritture della contabilità degli acquisti e delle vendite
Le scritture della contabilità di magazzino
Il Bilancio d'esercizio: aspetti generali
I documenti che compongono il Bilancio d'esercizio
I principi inerenti la compilazione del Bilancio d'esercizio
Lo Stato Patrimoniale: schema e contenuto
Il Conto Economico: schema e contenuto
I ratei e i riconti
Il TFR
L'Ammortamento
L'interpretazione del Bilancio d'Esercizio
L'analisi per indici
Gli indici di redditività
La rielaborazione dello Stato Patrimoniale
La struttura finanziaria dell'impresa
<b>L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative</b>

I costi: classificazione
Il direct costing e il full costing
La break Even Analysis
Costi fissi, variabili e totali
Rappresentazione grafica del Break Even Point
Il food and beverage Cost
Il food and beverage Cost: tecniche di controllo
La determinazione del prezzo di vendita
<b>I contratti delle imprese turistico ristorative</b>
Il contratto: aspetti generali
Il contratto di vendita
Il contratto di somministrazione
Il contratto d'appalto e del contratto d'opera
<b>UDA ASL: Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.</b>
Il Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro
La prevenzione degli infortuni
La normativa antincendi
<b>UDA PLURIDISCIPLINARE: La cottura sottovuoto a bassa temperatura</b>
Attrezzature, strumenti e macchine utilizzate per la tecnica di cottura:efficienza economica e sostenibilità ambientale

Battipaglia, 7.06.2019



,