

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
“ENZO FERRARI” - BATTIPAGLIA

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE: 4B ENO IPSEA

ANNO SCOLASTICO: 2018/2019

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMM/VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: FERRO ANTONELLA

MONTE ORARIO ANNUALE PREVISTO: 165

ARGOMENTI DEL PROGRAMMA
I finanziamenti delle imprese turistico ristorative
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
La contabilità e il Bilancio delle imprese turistico ristorative
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
L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative
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
I contratti delle imprese turistico ristorative
Il contratto: aspetti generali
Il contratto di vendita
Il contratto di somministrazione
Il contratto di trasporto e di deposito
Il contratto d'appalto e del contratto d'opera
Il contratto di franchising: aspetti generali
Le certificazioni di qualità
I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro
Il mercato del lavoro: aspetti generali
Il mercato del lavoro: il reclutamento e la Borsa nazionale del Lavoro
Il contratto di lavoro
L'amministrazione del personale
Gli elementi della retribuzione
Forme di assicurazione sociale obbligatorie
le assicurazione gestite dall'INPS
Il foglio paga
L'imposizione fiscale
UDA ASL: Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.
Il Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro
La prevenzione degli infortuni
La normativa antincendi
UDA PLURIDISCIPLINARE: La cottura sottovuoto a bassa temperatura
Attrezzature, strumenti e macchine utilizzate per la tecnica di cottura:efficienza economica e sostenibilità ambientale

Battipaglia, 07/06/19

Firma Docente
Antonella Ferro

e