

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
“ENZO FERRARI ”
BATTIPAGLIA**

**ANNO SCOLASTICO 2018-2019
INDIRIZZO IPSEOA**

CLASSE IV SEZ. B SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

**PROGRAMMA DI:
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

DOCENTE: prof.ssa BUCCELLA MARIA LUISA

**LIBRO DI TESTO: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE (volume 2)
Autori: Stefano Rascione – Fabio Ferriello
Editore: TRAMONTANA**

I FINANZIAMENTI DELLE IMPRESE TURISTICO- RISTORATIVE

Il finanziamento
Il fabbisogno finanziario
Le fonti di finanziamento
I finanziamenti di capitale proprio
I finanziamenti di capitale di debito
Le funzioni della banca
Gli strumenti che regolano i rapporti tra banca e cliente
Il fido bancario
I finanziamenti bancari a breve termine
I finanziamenti bancari a medio/lungo termine
Il contratto di leasing
I finanziamenti pubblici
L'interesse
Calcolo dell'interesse
Formule inverse dell'interesse
Il montante
Lo sconto mercantile
Lo sconto commerciale
Calcolo dello sconto commerciale
Il valore attuale commerciale

LA CONTABILITA' E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO- RISTORATIVE

La comunicazione interna ed esterna
Il sistema informativo aziendale
Il conto
Classificazione delle scritture delle imprese turistico-ristorative
Le scritture della contabilità con le banche
Scheda di un conto corrente bancario
La contabilità degli acquisti: il partitario dei fornitori
La contabilità delle vendite: il partitario dei clienti
La contabilità di magazzino
Il bilancio d'esercizio
I documenti che compongono il bilancio d'esercizio
I principi di redazione del bilancio
Le voci di composizione dello Stato patrimoniale

I ratei e i risconti

L'ammortamento e il piano d'ammortamento

L'analisi per indici

La rielaborazione dello Stato patrimoniale

Equilibrio tra fonti di finanziamento ed impieghi

Classificazione dei costi

Il metodo del full costin

La Break even analysis

I costi variabili

Il break even point

Il food and beverage cost

Prove di resa di un ingrediente

Il food cost

Il metodo del costo pieno

Il metodo del coefficiente variabile

Gli elementi essenziali del contratto

Il contratto di vendita

La domanda e l'offerta di lavoro

Il reclutamento del personale

Il lavoro subordinato e il lavoro autonomo

Il contratto di lavoro extra e di surroga

L'estinzione del rapporto di lavoro

L'amministrazione del personale
La retribuzione
Gli elementi della retribuzione
Le forme di assicurazione sociale obbligatorie
Il testo unico sulla sicurezza del lavoro (UDA ASL)
Gli obblighi per le imprese
Gli obblighi per i lavoratori
Le sanzioni per le imprese inadempienti
La prevenzione degli infortuni nel settore turistico- ristorativo
La normativa antincendi
La segnaletica di sicurezza
Somministrazione di bevande alcoliche ai minori (UDA pluridisciplinare)

IL DOCENTE

Prof.ssa Maria Luisa Buccella