

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
“ENZO FERRARI” - BATTIPAGLIA

**PROGRAMMA SVOLTO**

**CLASSE: 4 DOLCIARIA**

**ANNO SCOLASTICO: 2019/2020**

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

**DOCENTE: MARIA PETRONI**

<b>L'AZIENDA</b>
La forma giuridica dell'azienda
Piccolo imprenditore
Azienda familiare
Società di persone
Società di capitali
Contratto di franchising
Contratto di consorzio
Contratto di Joint venture

<b>IL SISTEMA TURISTICO</b>
Aspetti generali del turismo
Le componenti del prodotto turistico
Il prodotto turistico
Le imprese ricettive
Le agenzie di viaggio
Le imprese di ristorazione
Le imprese di produzione dolciaria

<b>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</b>
Le norme sulla costituzione dell'impresa: adempimenti giuridici e forma giuridica
L'abilitazione all'esercizio dell'attività di pasticceria
Gli adempimenti costitutivi e amministrativi
La normativa relativa all'igiene nelle pasticcerie
Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro: aspetti generali
Il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro (UDA ASL)

<b>I CONTRATTI NELLE AZIENDE DI PRODUZIONE DOLCIARIA</b>
Gli scambi economici dell'azienda
Disciplina generale dei contratti
Il contratto di compravendita
Il contratto di locazione commerciale

<b>ASPETTI FISCALI DELLA COMPRAVENDITA</b>
Aspetti fiscali e contabili della compravendita
Il documento di trasporto
La fattura
La fattura elettronica
Lo scontrino fiscale e il documento commerciale
Il registratore di cassa telematico
L'imposta sul valore aggiunto
Lo scorporo dell'IVA
La liquidazione periodica dell'IVA a debito/credito
Gli obblighi fiscali per gli esercenti attività di pasticceria

Battipaglia, 05 GIUGNO 2020

Firma Docente

Firma Alunni