

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

**ANNO SCOLASTICO 2020-2021  
INDIRIZZO IPSEOA**

**CLASSE IV SEZ. A SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**

**PROGRAMMA**

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**DOCENTE: prof.ssa MARIAROSARIA FALCONE**

**LIBRO DI TESTO: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE *più* (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

**LA CONTABILITA' E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO- RISTORATIVE**

La comunicazione aziendale  
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  
La tenuta della contabilità dell'impresa  
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  
La struttura del Conto economico

I ratei e i risconti  
Il trattamento di fine rapporto  
L'ammortamento e il piano d'ammortamento  
L'interpretazione del bilancio  
Cenni sull'analisi per indici  
Gli indici di redditività: ROE, ROI, ROD  
Il grado di capitalizzazione

#### L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

La contabilità gestionale  
Classificazione dei costi  
Configurazione di costo  
Il metodo del full costing  
Il metodo del direct costing  
I costi fissi  
I costi variabili  
I costi totali e i ricavi totali  
La Break Even Analysis  
Il Break Even Point  
Il diagramma di redditività  
Rappresentazione grafica del BEP  
Il food and beverage cost  
Le tecniche di controllo dell'approvvigionamento

#### I CONTRATTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

Il contratto  
Le caratteristiche del contratto di vendita  
Le forme contrattuali particolari di vendita

#### I CONTRATTI DI LAVORO E LE NORME DI SICUREZZA DEL LAVORO

Il mercato del lavoro  
Il reclutamento del personale: il curriculum vitae  
Il lavoro subordinato e il lavoro autonomo  
Il lavoro a tempo determinato ed indeterminato  
Apprendistato  
Lavoro intermittente  
Lavoro occasionale  
L'estinzione del rapporto di lavoro  
La retribuzione  
Gli elementi della retribuzione  
Gli elementi accessori della retribuzione  
Le mensilità aggiuntive  
Le assicurazioni gestite dall'INPS  
Le forme di assicurazione sociale  
Il testo unico sulla sicurezza del lavoro  
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