

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

**ANNO SCOLASTICO 2018-2019  
INDIRIZZO IPSEOA**

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

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

**DOCENTE: prof.ssa MARIAROSARIA FALCONE**

**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

# La contabilità gestionale

## Configurazione di costo

## Il metodo del direct costing

## I costi fissi

### I costi totali e i ricavi totali

### Il diagramma di redditività

## Le tecniche di controllo dell'approvvigionamento

### Calcolo della scorta e del livello di riordino

## Determinazione del prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative

## Il metodo del fattore

## Il metodo della concorrenza

## Il contratto

## Classificazione dei contratti

## Il mercato del lavoro

## La flessibilità del rapporto di lavoro

## Il curriculum vitae

## I contratti di lavoro subordinato

## L'estinzione del rapporto di lavoro

## La retribuzione

## Il foglio paga dei lavoratori dipendenti

## L'imposizione fiscale sulle retribuzioni dei lavoratori

Calcolo dell'IRPEF lorda mensile  
Le detrazioni fiscali  
Compilazione di un foglio paga  
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)

GLI ALUNNI

IL DOCENTE

Prof.ssa Mariarosaria Falcone