



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2020/2021**

Materia:	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELL'IMPRESA RICETTIVA
Classe:	4 C ENOGASTRONOMICO
Insegnante/i:	Eduardo Russo
Libri di testo:	Gestire le imprese ricettive più 2 Autori: Rascioni e Ferriello

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. Modulo A: i finanziamenti delle imprese turistico ristorative	Lezione 1: il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali; quando si manifesta e da cosa dipende il fabbisogno finanziario, interesse e sconti, finanziamenti di capitale proprio e capitale di debito Lezione 2: i finanziamenti bancari: conto corrente e fido nel rapporto banca-cliente, forme tecniche dei finanziamenti bancari a breve e m/l termine
2. Modulo B: la contabilità ed il bilancio delle imprese turistico ristorative	Lezione 2: che cos'è un conto, classificazione delle scritture Lezione 3: la contabilità generale, il metodo della partita doppia Lezione 4: le scritture di assestamento: ratei, risconti, ammortamenti Lezione 5: il bilancio d'esercizio: struttura dello stato patrimoniale e del conto economico Lezione 6: L'analisi di bilancio: quali sono gli indici di redditività, la rielaborazione dello stato patrimoniale, equilibrio fonti e impieghi, il margine di struttura
3. Modulo C: l'analisi dei costi delle imprese turistico ristorative	Lezione 1: la classificazione dei costi, le configurazioni di costo Lezione 2: i metodi del calcolo dei costi: full costing e direct costing Lezione 3: il diagramma di redditività: come si rappresenta il break even point Lezione 4: il food cost Lezione 5: la fissazione dei prezzi di vendita: metodo del fattore e metodo del coefficiente variabile
4. Modulo D: I contratti delle imprese turistico ristorative	Lezione 1: i principali contratti: Che cos'è un contratto. Lezione 2: quali sono i contratti del settore ristorativo
5. Modulo E: Il contratto di lavoro e le norme di sicurezza sul lavoro	Lezione 2: quali sono i contratti di lavoro subordinato Lezione 3: la retribuzione dei lavoratori dipendenti