

	<p><i>Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Giovanni Marchitelli"</i></p> <p>Via Roma, 22/bis - 66047 VILLA SANTA MARIA (CH) - C.F. 81001840693</p> <p>Centralino 0872.944422 - Fax 0872-940561</p> <p><a href="mailto:CHRH01000N@istruzione.it">CHRH01000N@istruzione.it</a> - <a href="mailto:CHRH01000N@pec.istruzione.it">CHRH01000N@pec.istruzione.it</a> - <a href="http://www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it">www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it</a></p>	
	<p><i>DGR N. 840 del 20/10/2015</i></p> <p><i>Fondo Sviluppo e Coesione delibera Cipe 95/2012</i></p> <p><i>Par FSC Regione Abruzzo</i></p> <p><i>Cup F66J16000420002</i></p>	

## PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA  
 CLASSE: 4 ACCOGLIENZA TURISTICA  
 INSEGNANTE: PROF.SSA SORGINI SIMONA  
 ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

### MODULO: I CONTRATTI DI LAVORO E LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO

#### Approfondimento (materiale fornito dalla docente):

- ✓ L'organizzazione aziendale: concetti generali
- ✓ Le funzioni aziendali primarie e di supporto
- ✓ Le strutture organizzative monofunzionali e funzionali
- ✓ La sicurezza sociale e le assicurazioni sociali: l'INPS, l'INAIL, la ASL
- ✓ Le indennità dell'INPS
- ✓ Il lavoro femminile e la tutela della maternità
- ✓ le pensioni
- ✓ l'indennità di disoccupazione
- ✓ Il lavoro minorile
- ✓ l'infortunio

#### ARGOMENTI DEL MODULO:

- ✓ Il mercato del lavoro: la domanda e l'offerta di lavoro
- ✓ il contratto di lavoro
- ✓ La ricerca e la selezione del personale
- ✓ Il C.V. europeo
- ✓ Le fasi del contratto di lavoro: l'assunzione, la formazione e l'estinzione del rapporto di lavoro
- ✓ Le principali tipologie contrattuali:
  - Il contratto a TD
  - a tempo indeterminato a tutele crescenti
  - il Part time
  - Il lavoro accessorio
  - Il tirocinio (approfondimento)
  - L'apprendistato
  - il lavoro a chiamata
  - il contratto di somministrazione
  - il contratto di lavoro extra
  - il contratto stagionale
- ✓ Approfondimenti: Il licenziamento
- ✓ L'indennità di disoccupazione
- ✓ La gestione e l'amministrazione del personale
- ✓ I libri obbligatori
- ✓ Gli elementi fissi e accessori della retribuzione
- ✓ Le assicurazioni sociali
- ✓ L'IRPEF

- ✓ La retribuzione netta
- ✓ Gli elementi della busta paga
- ✓ Compilazione di una semplice busta paga

#### **MODULO: I FINANZIAMENTI DELLE IMPRESE TURISTICO - RISTORATIVE**

- ✓ Il fabbisogno finanziario
- ✓ Le fonti di finanziamento interne
- ✓ L'autofinanziamento
- ✓ Le fonti di finanziamento esterno
- ✓ Il mutuo
- ✓ L'apertura di credito
- ✓ I finanziamenti pubblici
- ✓ Approfondimento: il Next Generation EU
- ✓ I finanziamenti comunitari
- ✓ Il leasing
- ✓ Il factoring

#### **MODULO: L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO - RISTORATIVE**

- ✓ La classificazione dei costi
- ✓ Il break even point
- ✓ Il diagramma di redditività
- ✓ Le configurazioni di costi
- ✓ Il full costing a base unica e a base multipla
- ✓ La determinazione del prezzo nelle imprese ristorative:
  - il metodo del fattore semplice
  - il food cost medio percentuale
  - Il metodo del costo pieno per le imprese ricettive
  - il metodo del costo pieno per le imprese di viaggio
  - il metodo del ricarico

#### **MODULO: LA CONTABILITA' E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO – RISTORATIVE:**

- ✓ la comunicazione aziendale
- ✓ I sistema informativo contabile
- ✓ le scritture dell'impresa turistico – ristorativa
- ✓ la contabilità generale
- ✓ le scritture di assestamento: Il TFR, l'ammortamento, i ratei e i risconti
- ✓ Il bilancio d'esercizio
- ✓ Il valore informativo del bilancio e la sua articolazione
- ✓ La struttura dello Stato Patrimoniale
- ✓ La struttura del Conto Economico
- ✓ Redazione del bilancio in forma sintetica
- ✓ l'analisi di bilancio
- ✓ I principali indici economici (ROE, ROI, ROD, ROS), il Margine di Copertura Globale, il PCN, il Grado di Capitalizzazione.
- ✓ Redazione di un basilare commento sulla solvibilità, la redditività e la solidità aziendale.

#### **MODULO: I CONTRATTI DELLE IMPRESE TURISTICO – RISTORATIVE**

- ✓ Il contratto di compravendita
- ✓ Il contratto di trasporto
- ✓ il contratto di deposito
- ✓ il contratto di somministrazione
- ✓ il contratto di franchising
- ✓ il contratto d'albergo
- ✓ il contratto di viaggio

## Argomenti delle Uda interdisciplinari di Ed. Civica:

**UDA I QUADRIMESTRE** : “Democrazia, rappresentanza, partecipazione” : il regolamento d’Istituto  
“Crisi, emergenza, resilienza”: lo spreco di cibo.

**UDA II QUADRIMESTRE** : “La Repubblica tutela il lavoro in tutte le sue forme “; La sicurezza sul lavoro, il DVR, gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore. I rischi sul lavoro nel settore ristorativo, i dispositivi di protezione individuali, la normativa antincendio, la segnaletica.

**LIBRO DI TESTO:** S. Rascioni, F. Ferriello, “GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP” volume 2, Tramontana

## Obiettivi didattici minimi

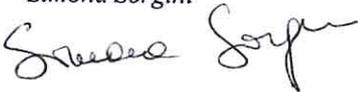
Gli obiettivi, da raggiungere sotto diretta e continua supervisione, sono i seguenti:

- ✓ Conoscenza dei principali aspetti della normativa sociale sul lavoro
- ✓ I principali contratti di lavoro e della busta paga
- ✓ Le caratteristiche del capitale proprio e di terzi.
- ✓ Le principali forme di finanziamento bancario
- ✓ Classificazione dei costi e metodo di calcolo.
- ✓ Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative
- ✓ Sistema informativo aziendale
- ✓ Scritture contabili dell’impresa turistico-ristorativa
- ✓ Contabilità elementari, sezionali e complesse
- ✓ Contabilità generale
- ✓ Bilancio d’esercizio
- ✓ Interpretazione del bilancio d’esercizio
- ✓ Applicazione degli Indici di bilancio e margini patrimoniali
- ✓ Elementi essenziali dei principali contratti
- ✓ Avere acquisito un linguaggio tecnico specifico

Villa Santa Maria, 9 giugno 2023

LA DOCENTE

Simona Sorgini



GLI ALUNNI

