

# Istituto d'Istruzione Superiore Migliorini - Da Vinci



Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione "A. Migliorini"  
Via Manzoni, 12 - 17024 Finale Ligure  
tel: 019691372/691245 - fax: 019695450



Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato "L. Da Vinci"  
via Ghiglieri, 10 - 17024 Finale Ligure  
tel: 019690228 - fax: 019690229

svis00200e@istruzione.it  
segreteria@pec.iisfinale.it  
www.iisfinale.it

codice meccanografico SVIS00200E  
codice meccanografico IPSSAR: SVRH00201P  
codice meccanografico IPSIA: SVRI002016

Codice fiscale 82006030090

Finale Ligure, 5 settembre 2018

## Programmazione per esame di idoneità delle classi:

5^ articolazione "Prodotti dolciari, artigianali e industriali"

## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Prof.ssa Borra Antonella  
Prof. Elba Maurizio  
Prof.ssa Piccin Loredana  
Prof.ssa Villa Daniela

**Programmazione dettagliata con riferimento ai libri di testo del terzo, quarto e quinto anno (Enogastronomia e servizi di sala e vendita)**

**DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA Caterina De Luca Maria Teresa Fantozzi LIVIANA**

### Testo del terzo anno

#### **Modulo B - L'impresa**

Unità didattica 1 - Le caratteristiche dell'impresa (*definizioni*)

- La nozione di imprenditore secondo il codice civile
- Il soggetto giuridico e il soggetto economico
- La ditta, il marchio e l'insegna
- La forma giuridica dell'impresa
- I requisiti per l'avvio di una impresa
- Le formalità amministrative

#### **Modulo C - L'impresa e i terzi**

Unità didattica 2 - L'impresa e i fornitori (*definizioni e principali caratteristiche*)

- Il contratto di compravendita
- Il contratto di somministrazione
- I documenti della compravendita (in particolare la fattura)
- L'Imposta sul Valore Aggiunto
- La base imponibile e il calcolo del totale fattura (*compilazione di semplici fatture ad una sola aliquota IVA*)
- Gli obblighi dell'impresa

### Testo del quarto anno

#### **Modulo D - Le risorse umane**

Unità didattica 1 - L'assunzione del personale (*Cenni*)

- Scelte strategiche
- La normativa sul lavoro
- La pianificazione del personale
- Il reclutamento e la selezione
- L'assunzione: il contratto di lavoro subordinato

Unità didattica 2 - L'organizzazione del lavoro (*Cenni*)

- Compiti differenti, stesso obiettivo
- L'organigramma
- Le funzioni del management

Unità didattica 3 - Il costo del lavoro (*Cenni*)

- I diritti dei lavoratori
- La retribuzione lorda
- I contributi previdenziali ed assistenziali
- La retribuzione netta (*Somma algebrica degli elementi della retribuzione, calcolo di straordinario, scatti di anzianità, contributi e IRPEF*)
- Il trattamento di fine rapporto (TFR)
- I libri obbligatori

**Testo del quinto anno**

**Modulo B - La legislazione turistica**

Unità didattica 1 - Le norme obbligatorie per l'impresa (*Cenni*)

- La tutela della privacy
- La sicurezza e salute sul luogo di lavoro
- La prevenzione incendi

Unità didattica 2 - Le norme sulla sicurezza alimentare (*Cenni*)

- Il problema della sicurezza alimentare
- Il piano di autocontrollo HACCP

---

---

---

---