



giovedì 5 febbraio 2009, ore 11.26

Le ricette dell'Unione Europea



I prodotti tutelati

-  [Formaggi](#) (110)
-  [Prodotti a base di carne](#) (52)
-  [Carne fresca](#) (20)
-  [Pesce](#) (7)
-  [Altri prodotti di origine animale](#) (8)
-  [Oli e burro](#) (45)
-  [Olive da tavola](#) (5)
-  [Ortofrutticoli e cereali](#) (76)
-  [Panetteria e Pasticceria](#) (14)
-  [Birre](#) (7)
-  [Altre bevande](#) (3)
-  [Altri prodotti](#) (7)

L'archivio notizie

Una novità per il settore alberghiero: il libro "Officina Hotel"

Prossimamente in uscita un testo singolare, unico, dedicato agli addetti ai lavori del settore alberghiero/ristorativo: "OFFICINA HOTEL".

L'originalità del libro consiste nel fatto che riassume in 192 pagine tutto quanto gli addetti ai lavori vorranno avere sempre a portata di mano, una sorta di vademecum di facile consultazione, tabelle, mini-dizionario di termini italiani e stranieri, norme, leggi e decreti, il tutto in forma agile e di facile consultazione.

Dedicato agli allievi ed ex-allievi di CIPAS™ nonché a tutti coloro che desiderano essere sempre pronti ed efficienti nel lavoro con il pubblico ma anche nella preparazione del marketing, di budget, proiezioni, costi, ricavi, punto di pareggio per l'ottimizzazione della gestione, e ancora G.O.P., Piano dei conti, ROE (Return on Equity), ROI (Return on Investment, ROA (Return on Assets), nella stipulazione di contratti, nella preparazione di eventi importanti.



L'autore

L'autore è Giancarlo Pastore, noto tra l'altro come fondatore di un rinomato centro di formazione, CIPAS™ frequentato da quindici anni da proprietari e dirigenti d'alberghi e dal personale da loro specificamente selezionato. Attualmente sono seicento le persone che hanno potuto trarre profitto dai corsi e seminari CIPAS™.

Giancarlo Pastore è anche comunicatore; è iscritto da sei anni in A.S.A. Associazione Stampa Agroalimentare; sono numerosi i suoi articoli apparsi su riviste del settore (La Madia, HotelNotizie, Qualitytravel e sito ASA), e circa 200 le dispense per gli allievi CIPAS™ "Officina Hotel" è il primo libro di Giancarlo Pastore disponibile in Italia (in precedenza ha pubblicato in Svizzera). Si prevede che vi sia un seguito a questo che è una sorta di vademecum, un testo che gli addetti ai lavori vorranno tenere sempre a portata di mano.

Giancarlo Pastore
Info line + 39 333 4673402
Direzione CIPAS™
Consulenza & Formazione Alberghiera Manageriale
Sede Training Collegio Rosmini Stresa VB ITALY

Contatti:
Info line
+ 39 333 4673402
tel. + 39 0323 864208
fax + 39 0323 864292
e-mail: ufficioStampa@cipas.info
Indirizzo Skype: cipasmanagement

I Marchi di tutela

Gli ultimi prodotti

Clementine di Calabria



Le Clementine sono piccoli agrumi ibridi del mandarino con l'arancio amaro. Della grandezza di una...

[Guarda la scheda del prodotto](#)

Carciofo di Paestum



Il termine carciofo deriva dall'arabo "kharshuf". E' una pianta erbacea perenne della famiglia Composite,...

[Guarda la scheda del prodotto](#)

Arancia rossa di Sicilia



Il termine arancia deriva dal persiano narang, che

[Weblink: www.cipas.info](http://www.cipas.info)

Notizia del 07/05/2008

[Torna](#)

probabilmente a sua volta proviene dal sanscrito...

[Guarda la scheda del prodotto](#)

**Cítricos
Valencianos o
Cítrics Valencians**



Frutti delle piante arancio (*Citrus sinensis*, L.), mandarino (*Citrus reticulata* Blanco) e limone (*Citrus...*)

[Guarda la scheda del prodotto](#)

**Timoleague Brown
Pudding**



Il Timoleague Brown Pudding è una salsiccia dalla forma cilindrica prodotta nella regione West Cork...

[Guarda la scheda del prodotto](#)

Il periodico Euroricette è iscritto al n°578 del Registro Stampa del Tribunale di Alessandria dal 4/4/2005
Alcune foto inserite nel sito sono state reperite su Internet.
Qualora soggetti o autori fossero contrari alla pubblicazione sono pregati di segnalarlo via [e-mail](mailto:euroricette@cipas.info)
Copyright 2005-2007 www.euroricette.it - Tutti i diritti riservati

Powered by
DBN
communication