



INSERZIONI / ARTICOLI / MONDO DEL TURISMO / LIBRI / NEWSLETTER / MAPPA / CHI SIAMO / PRESS / CONTATTI

JOB IN TOURISM NETWORK | Web in Tourism | TFP Summit | Le 5 Giornate | Realty in Tourism | Wellness in Tourism |

UserName: Password:

[ISCRIVITI GRATIS / ABBONATI](#)

[ENGLISH VERSION](#)

[Ritrova la Password](#)

ABBONATI ALL'EDIZIONE CARTACEA DI JOB IN TOURISM 24 NUMERI

I contenuti e gli aggiornamenti di Job in Tourism direttamente a casa, in agenzia, in albergo.

SCONTO DEL 15%

SE TI ABBONI ON-LINE CON CARTA DI CREDITO

ABBONATI, CLICCA QUI QUASI 2 MESI GRATIS!



JOB IN TOURISM ON LINE

In Libreria



Giancarlo Pastore
Officina hotel
Cipas™
Euro 39,50

Un vademecum di facile e rapida consultazione, uno strumento agile e pratico per affrontare con maggiore consapevolezza le tante incombenze quotidiane del lavoro in albergo. È questo, in sintesi, il contenuto di Officina hotel, il primo libro italiano, edito da Cipas™, di Giancarlo Pastore. L'autore, fondatore di un centro di formazione, il Cipas™ Consulenza & formazione alberghiera manageriale appunto, da quindici anni frequentato da proprietari, dirigenti d'alberghi e personale selezionato, ha inteso, con questo volume, dare alle stampe una parte del materiale

raccolto nelle circa 200 dispense pubblicate per i propri allievi e negli articoli apparsi con la propria firma su varie riviste di settore. Suddiviso in capitoli disposti secondo una coerente logica sequenziale, il libro mira a rinfrescare nella memoria del lettore quelle preziose nozioni imparate sui banchi di scuola oppure durante le lezioni dei vari corsi di formazione, la cui utilità, magari, può manifestarsi solo dopo qualche anno di esperienza lavorativa. Il volume elenca, in particolare, una serie di consigli concreti, utili a verificare la conformità di spazi e materiali alle vigenti norme di legge. Non mancano, poi, spunti e riflessioni sulle regole fondamentali del management, mentre non vengono neppure tralasciate le procedure, così importanti per il corretto funzionamento di ogni comparto alberghiero: dal magazzino alla cucina, dal ristorante alla cantina, dalla reception alla gestione dei piani. Interessante, infine, la parte sull'arte culinaria nel mondo e nel tempo, nonché quella dedicata alle risorse umane, dalla cui cura dipende tanta parte del successo di qualsiasi impresa.

18/7/08

[-->VAI ALL' INDICE ARTICOLI](#)
[-->TORNA INDIETRO](#)

PRIMO PIANO

- | | |
|--|--|
| 
Seleziona Personale | 
Segretario/a Ric. e Cassa |
|  |  |
| 
Addetto al Ricevimento | 
Società Alberghiera Seleziona Direttore Commerciale |
|  |  |
| 
Seleziona varie figure | 
Figure aperte a St. Moritz |
|  |  |
| 
Personale per Catering Internazionale | 
Seleziona Capo Ricevimento |
|  |  |
| 
Segretario/a di Ricevimento e Cassa | 
Seleziona per Hotel di Design Firenze Centro |
|  |  |
| 
Seleziona Sales & Marketing | 
Responsabili Cucina, Cuochi, Pasticceri |
|  |  |





Optims



I NOSTRI LINK



JOB'S PARTNERS



