



Cipas™

Consulenza Alberghiera

Assaggio di LIBRI

a cura di *Fabrizio Ragone*

Gestione alberghiera

Non soltanto un'opera sul fare impresa nel campo dell'accoglienza professionale, ma soprattutto un discorso sul metodo che condensa nell'esperienza dell'insegnamento e della perfetta conoscenza della materia tutto il "come fare" quando ci si vuole confrontare con il mondo sempre più competitivo del settore turistico. Giancarlo Pastore ha in questo suo primo volume raccolto parte delle dispense che usa abitualmente durante i corsi che tiene al CIPAS, integrandola con una serie di dati, ricerche, statistiche e suggerimenti che finiscono per fare di questa sua opera prima una sorta di vademecum dell'operatore professionale. L'originalità del libro consiste nel fatto che riassume in 180 pagine tutto quanto gli addetti ai lavori vorranno avere sempre a portata di mano: una sorta di guida di facile consultazione, con tanto di tabelle, mini-dizionario di termini italiani e stranieri, norme, leggi e decreti. "Non a caso - afferma l'autore - le possibilità nel settore alberghiero esistono, ma si possono sfruttare solo con le opportune specializzazioni e soprattutto con un approccio che punta alla qualità." (ADC)



OFFICINA HOTEL • di Giancarlo Pastore • Editore CIPAS
180 pagine • € 39,50

Dedicato al pomodoro

Il libretto contiene le 50 ricette con il pomodoro, tra antipasti, primi, secondi e conorni della chef fiorentina Elisabetta Piazzesi: "marmellata di pomodorini" "sorbetto a pomodoro" crostini, fagottini, sformati, torte, lutate, cotolette, frittate, uova, tutti naturali, senza dimenticare il "pomodorino verde" con olio extra vergine, come si conviene a una cucina italiana!

PUMMARÒ • 50 ricette con il pomodoro
di E. Piazzesi • 18° titolo per i quaderni de
Vallecchi • 64 pagine • cm. 11,5x15,5 • € 5

Cameriere!

Un vero cameriere professionista capisce quale tipo di cliente avrà a che fare già

Chiudi questa finestra