

Programma svolto a.s.2022/2023 classe 4A ASA

Creare e gestire l'impresa alberghiera

Lo studio di fattibilità

Adempimenti burocratici per aprire un albergo e per gestirlo

Le possibili forme di gestione

Le due principali forme di conduzione alberghiera

Le catene alberghiere

Il servizio amministrativo in albergo

Il servizio amministrativo

La gestione dei fornitori

La gestione dei crediti

I rapporti con le banche

Il servizio economato

Il servizio economato (ufficio acquisti)

Le mansioni dell'economo

La scelta dei fornitori

Ricevimento e il controllo delle merci

La distribuzione ai reparti

Il settore risorse umane

Il direttore delle risorse umane (o capo del personale)

L'acquisizione del personale

La ricerca del personale

Gli altri reparti dell'hotel: il food & beverage

Il settore ristorazione nell'impresa alberghiera

Le funzioni del settore F&B

Il food and beverage manager

Il menu e la sua programmazione

Il turismo enogastronomico

I dati dell'enoturismo in Italia

Le modalità di enoturismo

Il pacchetto enogastronomico

Meeting e congressi

Il banqueting manager