

Ripartire con “FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT”

Il manuale pubblicato da C.I.P.A.S. può essere un punto di riferimento per l'ora della ripresa: ne parliamo con l'autore dr. Giancarlo Pastore



Giancarlo Pastore

Siamo nella fase della ripartenza, hotel, locali e ristoranti hanno riaperto i battenti o stanno per farlo, e in molti hanno bisogno degli strumenti giusti per riorganizzare l'attività e rimettersi in moto con slancio.

Proprio in questo momento storico compie il suo primo anno d'età un corposo manuale che non può mancare nelle librerie dei professionisti del F&B, specie ora: è “FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT” (volume “colossal” di 502 pagine in copertina cartonata rigida), del dr. **Giancarlo Pastore**, dedicato agli imprenditori del food and beverage desiderosi di gestire la propria attività in maniera manageriale. Il dr. Pastore è fondatore e amministratore di C.I.P.A.S., società di alta formazione manageriale alberghiera, turistica e ristorativa.

Si tratta di un volume di estrema importanza per il comparto ristorativo e alberghiero: una filosofia e un approccio sintetico alle tematiche del controllo di gestione dell'intero dipartimento Food & Beverage. Eccellente per la consultazione altamente manageriale, rivolto a manager che quotidianamente affrontano le problematiche della corretta gestione. Il testo si avvale di linee guida per alti funzionari, dirigenti, direttori d'albergo, F&B manager, compagnie aeree, compagnie di navigazione, istituti

bancari, finanziarie, imprenditori.

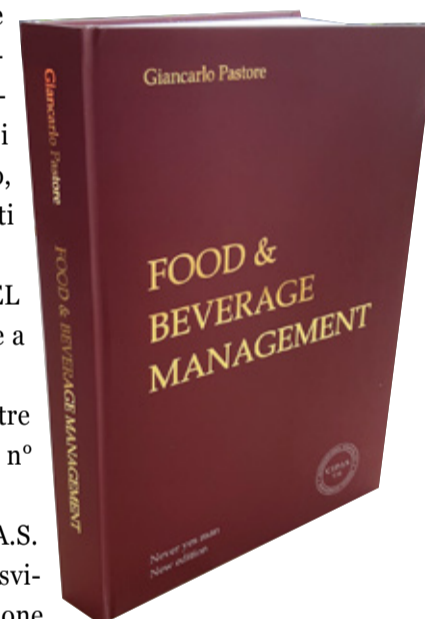
Questo libro è il seguito di “RESTAURANT MANAGEMENT” del 2012, “BUDGET HOTEL ROOMS DIVISION” pubblicato nel 2010 e di “OFFICINA HOTEL” pubblicato nel 2008, oltre a 200 fascicoli e quaderni tematici che CIPAS™ fornisce nei Master ai propri allievi.

Giancarlo Pastore è un esperto internazionale nella compagine dell'hôtellerie mondiale, oltre che scrittore e giornalista membro di A.S.A. Associazione Stampa Agroalimentare Tessera n° 1188 e F.L.I.P. Free Lance International Press Tessera n° 2047

FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT è proprio il frutto della lunga esperienza di C.I.P.A.S. (nata nel 1991), “con la quale abbiamo elaborato una metodologia molto avanzata di analisi sviluppando lo Uniform System of Account – spiega il dr. Pastore -, sia sul fronte dell'alta formazione con i master, sia per quanto riguarda le consulenze, anche con aziende internazionali del comparto alberghiero e crocieristico, del quale ci occupiamo a tutto tondo dal controllo di gestione al budget, dalla strategia di marketing a quella di startup”.

Il manuale è uno strumento che chiedeva anche il mercato: “C'è sempre stata nel corso degli anni l'esigenza di un libro che fosse di alto livello manageriale – spiega il dr. Pastore - e lo abbiamo realizzato pensandolo per tutti coloro che già operano nel mondo del turismo e dell'hôtellerie e per chi si sta avvicinando a questo settore”.

Il volume è disponibile sui principali store digitali come Amazon, ma si può acquistare anche direttamente sul [sito di C.I.P.A.S.](#).



Giancarlo Pastore

Giancarlo Pastore ha fondato C.I.P.A.S. nel 1991 ed è attualmente amministratore, società partner C.I.P.A.S., A.F.A.P., membro AETH. Il Dr. Pastore è esperto del comparto alberghiero e ristorativo, formatore, coach. Ha scritto per numerose riviste nazionali e internazionali del settore, è iscritto alle associazioni stampa A.S.A. Press & Free Lance International Press, e relatore in convegni internazionali. Si è occupato di Master e training professionali nel Food&Beverage, Rooms Division e Controllo di gestione, anche nell'ambito di personal coaching, realizzando anche studi di fattibilità per compagnie alberghiere in Europa, Asia, Africa e Usa.

Contatti

Tel: 39 333 4673402

Skype: cipasmanagement

e-mail: cipas@cipas.info - www.cipas.info

Sono tantissime le tematiche che vengono affrontate nel dettaglio e che abbracciano tutti i principali ambiti di interesse del settore: dal budget al controllo di gestione all'organizzazione della sala ristorante, bar, cucina, dal Food cost e beverage cost alle procedure per tutti i reparti, compresi il dizionario gastronomico culinario ma anche tutto ciò che concerne la gestione e ottimizzazione del personale e mansioni.

Numerosi dunque gli argomenti trattati al suo interno: ce n'è stato qualcuno che ha richiesto particolare attenzione? “Sicuramente tutto ciò che riguarda l'analisi del budget e il controllo di gestione, che è il cuore della vita di un'azienda perché è lì che può generare i profitti ottimizzando i costi”, commenta il dr. Giancarlo Pastore.