FRONT OFFICE DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

N COME NIGHT AUDITOR

CARLO DUCA

Presidente Associazione Romana Portieri d'Albergo "Le Chiavi d'Oro"
Docente: Il concierge e la figura del portiere d'albergo
ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere - Roma

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER RECEPTIONIST E PORTIERE D'HOTEL

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

Il portiere di notte, **night auditor**, è una figura professionale molto importante nell'ambito ricettivo alberghiero, in particolare per lo svolgimento del suo ruolo all'interno della struttura prevalentemente di notte e con organico ridotto. Quindi, oltre alle normali competenze di un operatore front-office, il night auditor deve anche possedere le principali nozioni tecnico informatiche per l'utilizzo dei software gestionali alberghieri.
Per svolgere tale ruolo sono fondamentali specifiche competenze: corrette tecniche di accoglienza dei clienti, capacità comunicative ed empatiche, conoscenza delle lingue straniere (in particolare l'inglese), tecniche operative di front office (check-in e check-out), gestione booking e competenze amministrative di base (fatturazione e gestione delle prenotazioni). Non di meno il night auditor deve possedere conoscenze di base sull'impiantistica generale e capacità di lavorare in team.

KEYWORDS

- Strutture recettive e loro classificazioni
- Figure professionali del front office
- Rapporto con gli altri reparti
- Compiti della portineria / ricevimento
- Gestione prenotazioni
- Gestione check-in, live in e check-out
- Controllo degli impianti.
- Sorveglianza in remoto della struttura

PASTRY DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

N COME NUOVE TECNOLOGIE

La cucina tradizionale deve confrontarsi con il nuovo che permette di evitare errori, di risparmiare tempo, di avere meno sprechi e di utilizzare diversamente le materi prime. Sono lontanissimi i tempi in cui la cucina era rappresentata da quattro fornelli e un forno, una griglia e qualche set di padelle. Ormai con l'avvento degli abbattitori di temperatura, i Roner per le cottura a bassa temperatura, il Pacojet, un frullatore-omogeneizzatore, i sifoni per salse e mousse calde/fredde e l'azoto liquido che riesce a portare i composti liquidi a -200° per creare ad esempio gelati istantanei davanti ai vostri commensali la tecnologia entra nelle cucine professionali cambiando il modo di approcciarsi alle nuove preparazioni culinarie.

KEYWORDS

- Roner
- Pacojet
- Azoto liquido
- Nouvelle cousine
- Gelato
- Frullatore
- Sifone
- Commensali
- Abbattitore
- Temperatura
- Materie prime

BORIS SCAFATI

Executive Pastry Chef - Roma

Docente Tecniche di Pasticceria
ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere - Roma

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER PASTICCIERE, PASTICCERIA VEGANA E GLUTEN FREE

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

MARCO ROSSI

Ma.Ro. F&B Management
F&B Manager Aelle Ricevimenti S.R.L.

Docente Marketing della Ristorazione
ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere -Roma

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER FOOD & BEVERAGE E BANQUETING MANAGEMENT

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

N COME NET PROFIT MARGIN

Il **Net Profit Margin** (margine di profitto netto) è uno dei più importanti indicatori dell'andamento finanziario di un'azienda di ristorazione.
Questo valore espresso in percentuale è il rapporto tra gli utili netti e i ricavi dell'azienda.
Per giungere a questo risultato il **management**, oltre a cercare di ottimizzare al massimo i ricavi con un opportuno **piano di marketing** e con una corretta **politica di pricing**, dovrà determinare in fase di budget e successivamente monitorare durante la gestione operativa, le principali voci di costo.
Una delle voci di costo più importante in una azienda di ristorazione è il **costo del personale** (circa 40% per la maggior parte costi fissi) il quale sommato al costo delle **materie prime** (circa 30% costi variabili) determinerà il **Prime Cost**.
Sottraendo ai ricavi totali il Prime Cost e le spese d gestione operative, si arriverà a determinare il **GOP** (Gross Operation Profit).
A quest'ultimo sottraendo i costi relativi agli affitti, mutui, interessi passivi e ammortamenti otterremo il **Net Operation Profit**.
A questo punto abbiamo tutti i valori per determinare il **Net Profit Margin** e basterà applicare la seguente formula.

$$\text{Net Margin\%} = \frac{\text{Net Profit}}{\text{Net Sales Revenue}} \times 100$$

Questo indice sarà determinante per valutare la **profittabilità dell'intera gestione** di un'azienda di ristorazione.

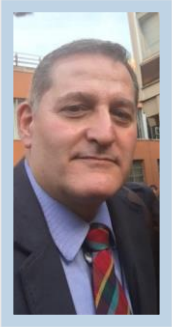
KEYWORDS

- Gross Operation Profit
- Net Operation Profit
- Prime cost
- Budget
- Bilancio economico
- Utile di esercizio
- Costo del food & beverage
- Piano di marketing
- Costi fissi
- Costi variabili
- Pricing

SALA & BAR DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

I COME NORMATIVE IGIENICO SANITARIE



DOTT. G. G. COSTAMAGNA

Biologo - Roma

Docente HACCP e Igiene Alimenti
ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere - Roma

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER CAMERIERE DI SALA E BARMAN

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

Le normative igienico sanitarie sono state create per regolamentare le modalità di sviluppo, trasporto, trasformazione delle singole materie prime e dei prodotti lavorati affinché risultino sicure per l'utilizzatore finale (il consumatore). A livello europeo ogni stato membro ha la sua normativa nazionale e poi vi è la normativa comunitaria valida per tutti.

DECALOGO DEGLI OBIETTIVI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE

1. Tutela della salute pubblica
2. Tutela della struttura del Mercato Comune
3. Tutela della circolazione dei beni
4. Tutela degli interessi del consumatore (dal sanitario al commerciale)
5. Informazione ai cittadini
6. Scelta alimentare del consumatore consapevole, informata, avulsa da pratiche sleali ed ingannevoli
7. Rintracciabilità dei prodotti alimentari
8. Principio di precauzione
9. Controlli efficienti sul rispetto delle normative
10. Regime sanzionatorio effettivo, proporzionato, dissuasivo

NORMATIVA DI RIFERIMENTO: campi di applicazione ed elementi innovativi - regolamenti europei sulla sicurezza alimentare: il cosiddetto "Pacchetto Igiene" ★Reg. CE 178 del 28.01.02 ★Reg. CE 852 del 29.04.04 ★Reg. CE 853 del 29.04.04 ★Reg. CE 854 del 29.04.04 ★Reg. CE 882 del 29.04.04 ★2004/41/CE del 21.04.04 ★2073 CE del 15.11.05 ★2074 CE del 05.11.05 ★2075 CE del 05.11.05 ★2076 CE del 05.11.05 e successive modifiche ed integrazioni nazionali e comunitarie….

REGOLAMENTO 852/2004 CE

●La responsabilità per la sicurezza degli alimenti è dell'operatore del settore alimentare; ●Si deve garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare a cominciare dalla produzione primaria; ●È obbligatorio applicare le procedure basate sul sistema HACCP; ●È opportuno elaborare manuali di corretta prassi operativa.

OGNI ANELLO DELLA FILIERA È RESPONSABILE - OGNI ANELLO DELLA FILIERA È CONSAPEVOLE - OGNI ANELLO DELLA FILIERA HA UN REGIME DI AUTOCONTROLLO - TUTTI GLI ANELLI HANNO UGUALE PESO

PRINCIPI FONDAMENTALI

Responsabilità primaria dei produttori per quanto concerne la sicurezza degli alimenti; Sistematicità del controllo dei punti critici; Rintracciabilità dei percorsi dei mangimi e degli alimenti nonché dei loro ingredienti; Coinvolgimento di tutti gli operatori della filiera produttiva attraverso corsi di formazione ed informazione; Sistema di allarme rapido esteso in modo da comprendere tutti gli alimenti ed i mangimi.

KEYWORDS

- Normativa italiana
- Normativa europea
- Pacchetto igiene
- Manuale Autcontrollo - HACCP

KITCHEN DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

N COME NUTRIZIONE

MACRONUTRIENTI - I nutrienti sono alla base del metabolismo umano. Ognuno di essi svolge uno specifico ruolo nell'organismo, aiutandolo nella crescita, nel recupero e nella difesa da malattie. I nutrienti si dividono in due categorie: macronutrienti e micronutrienti. Fanno parte del primo gruppo i carboidrati, le proteine, i grassi, l'acqua e l'alcol (i primi quattro essenziali per una salute ottimale), mentre al secondo appartengono le vitamine e i minerali. Mentre i macronutrienti favoriscono la crescita dell'organismo, i micro-nutrienti contribuiscono ad una funzionalità ottimale delle cellule. Nonostante sia possibile assumere i nutrienti tramite i cibi, potrebbero essere necessari anche degli integratori alimentari, specie per chi svolge una vita molto attiva o segue una dieta basata essenzialmente sui vegetali.

COSA SONO I MACRONUTRIENTI? - I macronutrienti sono i mattoni del nostro organismo e si compongono in tre categorie: grassi, proteine e carboidrati. Alcuni autori includono nella lista anche acqua e alcol ma nel primo caso non è presente alcun potere calorico, mentre nel secondo, nonostante sia riscontrabile un elevato indice calorico, non vi è utilità ai fini metabolici in quanto mancano del tutto i valori nutritivi. Inoltre l'alcol viene considerato sostanza nociva oltre una soglia minima. Tutti i macronutrienti forniscono energia (sotto forma di calorie) e partecipano alla crescita dell'organismo, aiutandolo nella difesa e nella ricostruzione di parti danneggiate.

TIPI E FUNZIONALITÀ DEI MACRONUTRIENTI - Abbiamo prima accennato ai tre tipi principali di macronutrienti essenziali alla nostra dieta: carboidrati, proteine e grassi. Tutti concorrono al benessere del nostro corpo e al fabbisogno nutrizionale. Vediamoli nel dettaglio.

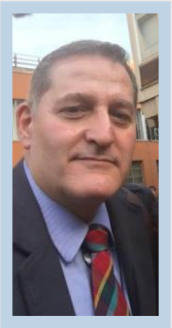
Carboidrati: Considerati gli assi portanti della nostra dieta, i carboidrati forniscono energia attraverso le calorie e sono essenziali per l'organismo. Svolgono tre processi fondamentali: - alimentano il corpo durante gli esercizi intensi; ●alimentano il sistema nervoso centrale (leggi anche cervello); ●preservano le proteine per proteggere i muscoli durante intensa attività fisica [1 grammo di carboidrati produce 4 calorie. La dose giornaliera consigliata di carboidrati è compresa tra il 45% e il 60% delle calorie necessarie ogni giorno. Le persone che svolgono una vita sedentaria dovrebbero tenere presente il valore inferiore. ***Fonti di carboidrati:*** L'assunzione di carboidrati è semplice anche per chi pratica una dieta vegetariana o vegana, in quanto ne troviamo grandi quantità in alimenti come la frutta, le verdure, i cereali integrali, i fagioli, le lenticchie e altri cibi ricchi di fibre. Da evitare gli alimenti con zuccheri raffinati, come le caramelle o le bibite gassate, e quelli eccessivamente lavorati, come gli snack, le patatine in busta, ecc.

Grassi: I grassi occupano un ruolo centrale nel nostro organismo, fornendo energia nel lungo tempo. Nonostante questa funzione fondamentale, la loro reputazione come nutrienti viene spesso sottovalutata e disprezzata a causa del loro elevato contenuto calorico. 1 grammo di grassi produce 9 calorie, quindi bisogna bilanciare con attenzione il loro apporto nella nostra dieta. I grassi svolgono processi importanti: ●Fungono da riserva energetica (anche nel lungo periodo); ●Proteggono organi vitali; ●Isolano il corpo dal freddo; ●Trasportano le vitamine liposolubili. La World Health Organization consiglia di assumere una percentuale giornaliera di calorie dai grassi inferiore al 30%. ***Fonti di grassi***: I grassi insaturi cono considerati i più salutari perché contengono un alto quantitativo di grassi acidi Omega 3 e Omega 6. Il nostro corpo non può produrli, per cui è necessario introdurli attraverso l'alimentazione. È ben risaputo che il pesce, specie tonno e sgombro, siano le fonti più abbondanti di grassi acidi, ma anche alcuni vegetali possono offrire un importante contributo, come l'avocado, semi e l'olio di lino, noci, cereali e alcune leguminose quali fagioli, ceci, lenticchie e piselli.

Proteine: I cardini strutturali del nostro organismo, sono essenziali alla vita. Senza di esse semplicemente non esisteremmo. Le proteine sono costituite da aminoacidi, alcuni essenziali e altri non essenziali. I primi li assumiamo attraverso l'alimentazione, anche con integratori, mentre gli altri vengono prodotti da altre proteine che assumiamo. Sono diverse le funzioni che le proteine svolgono nel nostro organismo: ●Creano la struttura dei tessuti (muscoli, capelli, organi, ecc.); ●Creano la struttura per sostanza come gli ormoni e gli anticorpi; ●Costituiscono gli enzimi che regolano il metabolismo; ●Partecipano alla crescita, alla manutenzione e al risanamento del corpo. Il fabbisogno proteico varia ampiamente in base alle attività svolte o al periodo della vita. Come i carboidrati, 1 grammo di proteine produce 4 calorie. Una dieta corretta prevede dal 10% al 35% di calorie provenienti da proteine ogni giorno. ***Fonti di proteine***: Sappiamo bene che carne e pesce rappresentano la fonte principale di proteine, ma anche tra i vegetali sono presenti alimenti che contribuiscono in maniera importante: tofu, tempeh (semi di soia gialla fermentata), fagioli, ceci, noci e cerali integrali. Un'alternativa molto popolare tra i vegani è la spirulina, un'alga ad alto contenuto proteico di cui in commercio è possibile trovare gli integratori.

KEYWORDS

- Macronutrienti
- Micronutrienti
- Carboidrati
- Grassi
- Proteine



DOTT. G. G. COSTAMAGNA

Biologo - Roma

Docente HACCP e Igiene Alimenti
ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere - Roma

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER AIUTO CUOCO, CHEF, CUCINA VEGANA E GLUTEN FREE

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

WELLNESS DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

N COME NUTRIZIONE

La gestione di una SPA può essere integrata con una attività di informazione ai Clienti dando indicazioni generali senza prescrivere diete o fare anamnesi (o si corrono seri guai!!! Solo i professionisti abilitati lo possono fare). Oltre che utilizzare prodotti cosmetici che possono aiutare il normale invecchiamento del nostro organismo ecco i consigli che possono essere erogati in sicurezza. Per rallentare e prevenire l'invecchiamento precoce è possibile assumere (se non vi è certezza di avere allergie) specifici cibi anti invecchiamento. Una alimentazione che prevede cibi ricchi di vitamine e antiossidanti naturali, legumi e fibre integrali, senza però dimenticare uno stile di vita sano e praticare tanto sport. Alla base di una sana alimentazione antiage c'è sempre un'assunzione di alimenti che forniscano antiossidanti in quantità. D'altronde il cibo, come è ben noto, rappresenta la prima arma di bellezza e prevenzione contro i radicali liberi, responsabili appunto dell'invecchiamento cellulare. Ogni cellula umana ne produce ogni giorno una quantità tale che se superano un certo livello di soglia aprono le porte a invecchiamento precoce e stress ossidativo. Il processo d'invecchiamento cellulare è naturale ma può essere anticipato e reso più veloce da una serie di comportamenti e abitudini poco sane. Ad esempio una alimentazione ricca di cibi grassi, raffinati, zuccheri, additivi, metalli pesanti e calorie, che di fatto 'riempie' ma priva dei nutrienti essenziali di cui l'organismo ha davvero bisogno. Vediamo allora quali sono i cibi da portare in tavola non solo per contrastare l'effetto del tempo. Scopriremo che le qualità principali di questi alimenti devono essere quelle di tenere a bada il colesterolo alto, specie quelli cattivo (LDL), e mantenere una pelle luminosa e vivere a lungo restando in forma.

IL RUOLO DEGLI OMEGA 3 - Tra i cibi antinvecchiamento ci sono gli acidi grassi essenziali, grassi buoni contenuti soprattutto nel pesce e ideali per tenere a bada il colesterolo mantenendo elastiche le pareti venose. Oltre tutto, contrastano l'azione dei radicali liberi e come tutti gli altri grassi facilitano l'assorbimento delle vitamine liposolubili come A, D, E, K dall'effetto anti età. Stimolano anche il metabolismo, aumentandone l'efficienza soprattutto nel bruciare grassi e carboidrati. Fra i cibi più ricchi di omega 3 c'è il pesce azzurro come alici, sgombri, acciughe, aringhe e salmoni. Ottime fonti sono anche il tofu, le noci e alcuni oli vegetali come l'olio di semi di nocciole.

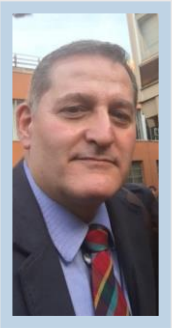
CEREALI INTEGRALI E LEGUMI - I cereali integrali, non raffinati, sono un'ottima fonte di antiossidanti e vitamine specie la E e del complesso B ma anche zinco, rame e selenio ideali per contrastare i temuti radicali liberi. Dal canto loro, i legumi privi di particolari controindicazioni e inseriti in una alimentazione bilanciata, sono fra i cibi migliori per accelerare il metabolismo facilitando la perdita di peso.

CIBI ANTI INVECCHIAMENTO: IL RUOLO DEI VEGETALI E DELLA VITAMINA C - Solo una alimentazione ricca di frutta e verdura è in grado di fornire tutte le sostanze antiossidanti necessarie a bloccare l'azione dei radicali liberi: flavonoidi, antocianine, polifenoli, potassio, magnesio, selenio e zinco ma anche vitamina C, vitamina E e vitamina A. In particolare, la vitamina C non solo contrasta la formazione di radicali liberi ma ha un ruolo importante nella produzione di aminoacidi, collagene e ormoni. Fra i cibi più ricchi: prezzemolo, limoni, crescione, arance, peperoni, pomodori, broccoli. Ogni giorno, è bene assumere da 5 a 7 porzioni di frutta e verdura: una porzione di verdura è di circa 250 gr e 150 gr per la frutta. Per concludere, a tavola non devono mai mancare: il pesce, per gli omega 3; i cereali integrali, i legumi, le verdure a foglia verde, le verdure più colorate come zucca, carote, pomodori, barbabietole, tè verde e olio evo per il suo contenuto di vitamina E, naturalmente sempre a crudo.

LA PREVENZIONE ANTIAGE: i cibi anti invecchiamento da portare in tavola. Una lista per cominciare. Per una dieta più variata, ecco una lista di cibi che risultano essere particolarmente indicati per favorire il benessere psico-fisico e la longevità. ●**Avocado**: questo frutto si contraddistingue per la particolare concentrazione di grassi monoinsaturi e acidi grassi essenziali. Inoltre, è anche una ricca fonte di vitamina E, utile per prevenire l'invecchiamento della pelle. ●**Zenzero**: nota anche come "radice della salute", ha una notevole efficacia antinfiammatoria ed è una valida alleata contro i disturbi a carico dell'apparato digerente. ●**Frutti di bosco**: ribes, lamponi, mirtilli e more sono ricchi di sostanze antiossidanti in grado di contrastare l'azione dei radicali liberi e favorire la circolazione del sangue. ●Cereali integrali: rispetto a quelli raffinati, essi sono più ricchi di fibre, vitamine, sali minerali e acidi grassi essenziali che li rendono ideali per la salute del cuore e dell'intestino. ●**Verdure crucifere**: cavoletti di Bruxelles, cavolfiore, rape, broccoli e cavolo sono alimenti da consumare spesso per favorire l'eliminazione delle tossine e sfruttare gli effetti benefici sul nostro organismo. ●**Aglio**: oltre a favorire la riduzione del colesterolo, è un alimento in grado di proteggere l'apparato cardio-circolatorio e prevenire l'insorgenza di patologie tumorali. ●**Noci**: buona fonte di minerali, fibre e acidi grassi essenziali, aiutano a combattere l'ipercolesterolemia e a migliorare il funzionamento dell'apparato digestivo e del sistema immunitario. ●**Soia**: questo ingre-diente della cucina naturale presenta un'elevata concentrazione di isoflavoni. Favoriscono il benessere femminile e aiutano a ridurre il colesterolo e contrastare patologie cardiovascolari.

KEYWORDS

- Alimentazione bilanciata
- Radicali liberi
- Vegetali
- Frutta
- Proteine



DOTT. G. G. COSTAMAGNA

Biologo - Roma

Docente HACCP e Igiene Alimenti
ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere - Roma

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER SPA MANAGER

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

BRUNA ELSAYED

EXECUTIVE HOUSEKEEPER J.K. PLACE ROMA
Docente Tecniche di Housekeeping
ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere - Roma

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER EXECUTIVE HOUSEKEEPER

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

HOUSEKEEPING DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

N COME NORME COMPORTAMENTALI

Il Codice di Condotta definisce l'insieme dei valori che il gruppo riconosce, accetta e condivide, a tutti i livelli, nello svolgimento dell'attività d'impresa, tramite linee guida a cui sono improntati i comportamenti nelle relazioni interne e nei rapporti con l'esterno.
L'azienda è un bene e un patrimonio comune, per questo un corretto comportamento dei dipendenti richiede di non svolgere attività personali in concorrenza, direttamente o indirettamente, con le attività dell'azienda, mantenendo il riserbo sulle informazioni relative all'azienda e alle sue attività e avendo cura dei beni aziendali.
Nello svolgimento del proprio lavoro ciascun dipendente è tenuto ad evitare ogni possibile conflitto di interessi, con particolare riferimento a interessi personali e/o familiari che potrebbero influenzare l'indipendenza del proprio giudizio ed entrare in contrasto con le proprie responsabilità.
Ogni dipendente deve immediatamente riferire al proprio superiore gerarchico e/o ai vertici dell'Azienda qualsiasi situazione che costituisca o possa generare un conflitto d'interessi.
In particolare, il dipendente deve comunicare l'esistenza di un rapporto di lavoro stabile o temporaneo.

KEYWORDS

- AZIENDA
- CONDOTTA
- VALORI DI GRUPPO
- INFORMAZIONI AZIENDALI
- CONFLITTO D'INTERESSI
- CODICE DI CONDOTTA