

راهنمای حرفه و اطلاعات عمومی

هتل‌ها و واحدهای پذیرایی

نوشته‌ی:
علی اصغر رضایت



سازمان اسناد و کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران

روزنامه‌ها، مجله‌ها، کتاب‌ها، اسناد و سایر منابع



سرشناسه:	رضایت، علی اصغر، ۱۳۲۷ -
عنوان و نام پدیدآور:	هتل‌ها و واحدهای پذیرایی / نوشته‌ی علی اصغر رضایت.
مشخصات نشر:	مدیر تولید پژوهشگاه مهندسی بحران‌های طبیعی شاخص پژوه.
مشخصات ظاهری:	اصفهان: نشر دارخوین، ۱۳۹۳.
شابک:	۱۱۲ ص.
فروس:	۳-۷۰-۷۵۳۳-۶۰۰-۹۷۸
وضعیت فهرست نویسی:	راهنمای حرفه و اطلاعات عمومی.
موضوع:	هتل‌ها و مسافرخانه‌ها - مدیریت
موضوع:	رستوران‌ها - مدیریت
شناخته افزوده:	پژوهشگاه مهندسی بحران‌های طبیعی شاخص پژوه
رده‌بندی کنگره:	۳/ ۲۴ ر ۶ ۱۳۹۳ XT ۹۱۱
رده‌بندی دیویدی:	۶۴۷/۹۴۰۶۸
شماره کتابشناسی ملی:	۲۲۱۸۶۳۶

هتل‌ها و واحدهای پذیرایی
 نوشته‌ی : علی اصغر رضایت
 ناشر: انتشارات دارخوین
 صفحه آرای/ طرح جلد: واحد طراحی و گرافیک موسسه برای
 فردای شرق
 قطع / سال چاپ: جیبی / ۱۳۹۳
 نوبت چاپ: اول
 تعداد صفحه: ۱۱۲ ص
 شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه
 قیمت: ۷۰۰۰ تومان
 لیتوگرافی، چاپ و صحافی: موسسه برای فردای شرق
 شابک: ۳-۷۰-۷۵۳۳-۶۰۰-۹۷۸



فهرست

- ۱۳ شمع‌بلی در مورد اشتغال در هتل ها و مراکز پذیرایی
- ۱۵ انواع اشتغال در حرفه هتل داری و امر پذیرایی
- ۳۶ ویژگی شخصی بهتر "من باید چه شرایطی داشته باشم؟"
- ۳۸ جاذبه های رفتار و مهارت های شخص
- ۴۳ یک محل چه موارد رفتاری را دارد؟
- ۴۴ مناظر خوب و بد کار چیست؟ جبهه های خوب و بد کار
- ۴۶ من کجا کار خواهم کرد؟
- ۴۸ با چه کسی کار خواهم کرد؟ همکار من کیست؟
- ۴۹ آنچه در این راستا بدست می آورم
- ۵۰ اوقات کار و تعطیلات
- ۵۱ آیا عموم مردم را ملاقات می کنم؟
- ۵۳ آیا چشم انداز نیکوئی در آینده ی کاری من وجود خواهد داشت؟
- ۵۳ نگاهی به آینده ی شغل من؟
- ۵۴ کافی شاپ
- ۵۵ خاله داری و سرویس امکان؟
- ۵۵ پرسنل رستوران
- ۵۶ آیا آموزش در کار لازم است؟ لزوم آموزش در کار
- ۵۸ آیا من نیاز به دانستن زبان دیگری دارم؟
- ۵۸ آیا در جهت کار قادر به مسافرت به کشورهای مختلفی هستم؟

- پیشرفت‌های شغلی در منطقه خودمان چه بوده است؟ ۶۱
- آیا تکنولوژی پیشرفته‌ی در زمینه‌ی کاری بوجود آمده است؟ تأثیر
تکنولوژی پیشرفته بر زمینه‌ی کاری ۶۳
- آیا من می‌توانم مشهور شوم؟ ۶۳
- آیا می‌توانم بطور مستقل کار کنم؟ ۶۴
- چگونگی تحقیقات در زمینه‌ی کار ۶۷
- برای مهیا نمودن کار چه باید کرد؟ ۶۸
- چه دوره‌ها و شرایطی وجود دارند؟ ۶۹
- سطح‌بندی پرسنل ۷۱
- برنامه‌های آموزشی ۷۲
- دوره‌های کالج ۷۲
- دوره کارشناسی ۷۳
- انجمن بین‌المللی مدیریتی هتل و واحد پذیرایی ۷۴
- انستیتوی بهداشت مواد غذایی ۷۵
- مدرسه آشپزی خصوصی ۷۵
- چه نشریاتی را می‌توانم بخوانم؟ ۷۶
- حداقل شرایط مورد لزوم برای استاندارد هتل‌ها در ایران ۷۶
- بعضی از اتاق‌های کرایه‌ی ۸۰
- مسافرخانه یا میهمان پذیر ۸۲
- خوابگاه دانشجویی ۸۲
- پانسیون ۸۲
- انواع اتاق‌های موجود در هتل‌ها ۸۴
- بزرگترین هتل ۸۶
- قدیمی‌ترین هتل ۸۷
- انواع مراکز اسکان ۸۷
- بعضی از هتل‌های غیر معمول ۸۸
- مدیریت ۹۰
- تختخواب بچه ۹۶
- انواع سرویس در هتل‌ها ۹۶
- اصطلاحات مربوط به سن مسافر ۹۸
- انواع هتل ۹۹

- ۱۰۰..... اطاق‌های مختلف
- ۱۰۱..... انواع مختلف تخت
- ۱۰۲..... سالن‌های مختلف
- ۱۰۴..... تعدادی از واژه‌های مصطلح در هتل‌ها
- ۱۱۲..... منابع

به نام خدایی که همین حوالیست

همیشه بر این باور بوده‌ام که روزی رد پای بر جای نهاده و آنچه را آموخته‌ام و در گذر زمان به دست آورده‌ام به نحوی در اختیار طالبان آن قرار دهم... و ایمان داشتم که تا در کوره زندگی، مس ناخالص وجودم را در آتش هدف و مقصود عالی خویش، تبدیل به طلایی ناب نکرده‌ام دست به قلم نبرم با این حال در کمال اعتراف به نقصان در نوشته‌هایم، سعی نموده‌ام تا حد ممکن معقول بیندیشم و مقبول در درگاه دوست بنویسم ... این دست نوشته ابتدایی، اطلاعاتی است مختصر که برای کارکنان هتل‌ها و واحدهای پذیرایی، مدیران هتل‌ها و مردم عادی قابل استفاده است.

اصل هتل‌داری و پذیرایی ممکن است که نسبت به گذشته تسهیلات بیشتری پیدا کرده باشد، ولی در روند اجرایی آن تغییری حاصل نشده و تکنولوژی، پیشرفت ارتباطاتی آن را تغییر داده است.

یکی از مقدس‌ترین، پاک‌ترین و پربرکت‌ترین اعمال توصیه شده در دنیای متمدن انسانی، مهمان‌نوازی و پذیرایی است و در پرتو این مهمان‌نوازی مشاغل و حرفی پا به عرصه نهاده اند که هتل‌داری نمایان‌ترین آنهاست.

در مسیر این حرفه خاطراتی به قلم‌روزرگار در دفتر ذهن میهمان نگاشته می‌شود که هر صفحه‌ای از آن با رنگ شادی و غم رقم می‌خورد و چه بسا که تا پایان عمر انسان از لوح ضمیرش پاک نگردد.

کسانی که توسط شما مورد پذیرایی و اسکان قرار می‌گیرند همواره خاطرات عمیقی از شما و محیط، در ذهنشان به جای می‌ماند که می‌تواند بسیار ارزشمند باشد و یا نه.

کتاب موجود در کمال سادگی و به زبانی سهل تحریر شده که فهم آن برای همگان میسر است.

امروزه در دنیا، هتل‌داری، صنایع غذایی و نوشیدنی به عنوان یک صنعت ارزآور محسوب می‌شود. صنعتی که جایگزین انرژی است و می‌تواند بودجه سالیانه کشوری را تأمین نماید.

در کشورهای پیشرفته دنیا این گوهر گرانبها مورد عنایت خاص دولت‌ها قرار گرفته است و از آن حمایت همه جانبه‌ای به عمل می‌آید. جای تأسف است که در برخی از کشورها، این هنر و صنعت چون طفلی تنها مورد استثمار، سودجویی عده‌ای قرار گرفته است و حرمت مهمان‌داری در لفافه رنگین مادیت پنهان گشته است.

از نظر اشتغال‌زایی، افراد فراوانی را پوشش داده و در دل پر مهر خویش جای می‌دهد. نکته‌ای که بیان آن از

نظر این حقیر واجب آمد این است که دیگر نوشته‌های آماده چاپ، موارد فنی و حرفه‌ای هتل‌ها و صنایع غذایی می‌باشد که حدود ۱۵ جلد خواهد بود.

از حضرت دوست توفیق انتشار آن را عاجزانه می‌طلبم. هرچند افسانه زندگی را تضمینی بر ادامه نیست اما در صورت لبیک فرمان حق امیدوارم، بازماندگان از عهده این مهم به شایستگی بر آیند.

در این ره گذر شایسته است زحمات سرکار خانم سعیده صالح پور در ویراستاری نگارش نگارنده مورد سپاس قرار گیرد.

پیوسته ایام، توفیق آحاد خادمان این صنعت را از درگاه پر عظمت حضرت رحمان خواستارم.

علی اصغر رضایت

اصفهان تابستان ۱۳۸۹