

conditions de mise en œuvre de cet outil. Il présente également de nombreux cas pratiques et applications.

► Lectures complémentaires recommandées :

- *La tarification flexible*, Robert G. Cross, Les éd. d'Organisation, 1998, 224 p., 189 F
- *Yield management in small and medium-sized enterprises in the tourism industry*, Arthur Andersen Consulting pour le compte de la Commission européenne, OPOCE, 1997, 328 p., 127 F

Compte à rebours pour ouvrir un hôtel-restaurant

JEAN-FRANÇOIS MAUBERT, COLL. GUIDES PRATIQUES DES CHR, BPI, 1998, 80 P., 80 F

Même pour un professionnel aguerri, l'inauguration d'un hôtel ou d'un restaurant est un véritable parcours du combattant, et c'est généralement un tout petit oubli qui a de fâcheuses conséquences le jour J. Cet ouvrage a justement été conçu pour éviter les défaillances, grâce à deux check-lists. La première liste répertorie 245 points pour une ouverture sans problème ; y sont répertoriées les différentes phases de construction du projet, de sa naissance théorique jusqu'au jour de l'ouverture. La deuxième liste est une check-list de contrôle périodique, qui reprend 854 points pour faire des contrôles régulièrement, notamment lors des périodes d'accalmie ou avant de commencer une saison. En annexe, les 80 raisons possibles d'un coût

matière élevé sont également exposées.

Les emplois dans l'hôtellerie-restauration

JACQUES BRIED, COLL. GUIDES PRATIQUES DES CHR, BPI, 1998, 87 P., 80 F

Sous l'effet des nouvelles technologies et de la nécessaire productivité, certains métiers très spécialisés ont disparu dans la majorité des entreprises d'hôtellerie-restauration. On les rencontre encore aujourd'hui dans les hôtels de luxe ou les restaurants gastronomiques. L'ouvrage n'est pas un état des lieux de l'emploi dans le secteur, mais un descriptif des emplois de la réception (directeur d'établissement, chef de réception, réceptionniste, night-auditor, concierge, chasseur-bagagiste, chauffeur-voyeur...), du restaurant (directeur de restaurant, premier maître d'hôtel, maître d'hôtel, chef de rang, serveur, commis de restaurant, sommelier), du bar (chef barman, barman, commis de bar), de la cuisine (chef de cuisine, saucier-rôtisseur, garde-manger, commis de cuisine, plongeur, économie...), des chambres (gouvernante, femme de chambre), de la lingerie (lingère) et de la maintenance (chef de maintenance, ouvrier de maintenance). Pour chacun de ces métiers sont précisées la désignation du poste, les compétences, ainsi que les responsabilités et la tenue vestimentaire.

HÔTELLERIE DE PLEIN AIR

L'hôtellerie de plein air en France

COLL. LES ESSENTIELS DU TOURISME, N° 8, ONT, 1998, 44 P., 120 F

En 1996, le camping-caravanning est, en termes de nuitées, le premier hébergement à caractère marchand, devant l'hôtellerie et la location de meublés. La clientèle étrangère totalise un tiers de la fréquentation totale de ce mode d'hébergement. L'offre a sensiblement évolué ces dernières années, avec un relèvement des équipements et des prestations. L'étude s'attache à dresser un état des lieux de la situation de l'HPA en France, du point de vue tant de l'offre que de la demande, à partir des données les plus récentes disponibles, ainsi qu'à dessiner l'évolution tant quantitative que qualitative de cette activité durant les dernières années.

d'image vécue, d'image perçue ou d'image voulue, dressé un inventaire des outils de communication qui sont à la disposition des territoires, l'ouvrage décrit et analyse des démarches collectives mises en œuvre par le biais de cas pratiques. Il aborde également la mesure des actions de communication menées par les territoires.

TRANSPORT AERIEN

Les ailes françaises L'aviation marchande de 1919 à nos jours

HENRI MÉZIÈRE ET JEAN-MARIE SAUVAGE, ÉD. RIVE DROITE, 1997, 421 P., 140 F

Si le transport aérien est devenu en quelques décennies un moyen courant de se déplacer, il a été pendant un quart de siècle un rêve inaccessible. Et l'on constate que des industriels comme Latécoère ou Dassault ont joué un rôle déterminant dans l'avènement du transport aérien. L'ouvrage détaille plusieurs périodes de l'aviation : 1933-1939 ; 1939-1945 ; 1945-1963 ; 1964-1978 ; 1979-1990, et s'intéresse, pour chacune d'entre elles, aux personnages, aux sources institutionnelles et conventionnelles du transport aérien. Il permet de comprendre la naissance et l'évolution du paysage aérien français.

MARKETING

La communication touristique des collectivités territoriales

FRANÇOIS PERROY ET PIERRE FRUSTIER, COLL. DOSSIERS D'EXPERTS, LA LETTRE DU CADRE TERRITORIAL, 1998, 109 P., 390 F

Au même titre que la communication de marque, il existe une communication de territoire. Après avoir défini des notions comme celles

Tous ces ouvrages sont en vente à la Librairie technique du tourisme
Tél : 01 43 27 55 90.