Paraninfo

Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración

Editorial: Paraninfo
Autor: DANIEL GALY
Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 202
ISBN 13: 9788413660493
ISBN 10: 8413660491
Precio sin IVA: $ 600.00 Mxn
Precio con IVA: $ 600.00 Mxn
Fecha publicacion: 26/02/2021

Sinopsis

Gran parte de la hostelería se apoya en una producción proyectada al servicio de eventos especiales de índole familiar, corporativa o institucional.

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Planificación y Dirección de Servicios y Eventos en Restauración, del Ciclo Formativo de grado superior de Dirección de Servicios de Restauración, de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración explica ampliamente al futuro profesional aspectos tan relevantes como:

--- Asesorar en el diseño de instalaciones dedicadas a esta actividad.
--- Planificar las instalaciones para catering y eventos en restauración.
--- Organizar y dirigir el servicio.
--- Organizar, planificar y aplicar las normas de protocolo.
--- Conocer los pormenores de la organización y funcionamiento de la cocina y la producción culinaria correspondiente.

La obra incluye gran cantidad de fichas, tablas, esquemas, planos, diagramas de procesos e imágenes que completan la formación teórica y favorecen el afianzamiento de los conocimientos, para la mejora de la oferta comercial, la adecuada mise en place del departamento de banquetes y la excelencia del servicio en las actividades de restauración.

Daniel Galy, titulado de la Escuela de Hostelería Médéric de Paris, cuenta con una trayectoria docente de 37 años en el ámbito de la formación profesional, tanto en España como en Francia. Asimismo, ha desarrollado sus últimos 18 años de carrera en la red de Centres de Turisme de la Agencia Valenciana de Turismo de la Generalitat Valenciana. Su experiencia profesional adicional como Maître de Hotel, Sumiller, Encargado de eventos, Responsable de compras, dirección de empresa e implicación personal en la implantación de un sistema APPCC, junto con una especial preparación en materia de gestión de costes, han sido de gran importancia en la redacción de esta obra.

Indice

1. Asesoramiento en el diseño de instalaciones; **2.** Planificación de instalaciones para catering y eventos en restauración; **3.** Organización del servicio; **4.** Dirección de servicios; **5.** Organización, planificación y aplicación del protocolo; **6.** El departamento de cocina.

Comercial
ZONA CENTRO
Norma Amezola
Tf: 52 1 56 2575 0552
E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx
ZONA NORTE Y SUR
Nancy Ochoa
TF: 52 1 81 8362 1055
nancy.ochoa@paraninfo.mx
ADMINISTRACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Guadalupe Gallegos
ventas@paraninfo.mx
52 5 52 4992 649