

Paraninfo

Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes



Editorial: Paraninfo

Autor: JESÚS FELIPE GALLEGO

Clasificación: Divulgación General >

Hostelería

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 720

ISBN 13: 9788428328050

ISBN 10: 8428328056

Precio sin IVA: \$ 1270.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 1270.00 Mxn

Fecha publicacion: 01/10/2001

Sinopsis

El autor ofrece en este libro un panorama amplio sobre las nuevas ofertas de Restauración que exigen nuevos conocimientos y planteamientos para la gestión, donde las franquicias, el "todo incluido", los restaurantes temáticos o de cocina creativa generan estilos de dirección muy diferentes a aquellos que, en tiempos recientes, se estaban utilizando.

Indice

Los cambios de la cocina y del servicio a través de los tiempos - Evolución de la restauración en España - Los recursos humanos - La organización en las empresas de restauración - Gestión económica en la restauración - Las franquicias y los nuevos negocios en la restauración - Restauración temática - All Inclusive - Los vinos y otras bebidas en la restauración - Los locales en la restauración - El servicio en la restauración - La identidad corporativa. Diseño y contenido de cartas y menús - El nuevo marketing - Las nuevas tecnologías en la restauración - Denominación de origen de productos españoles.

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