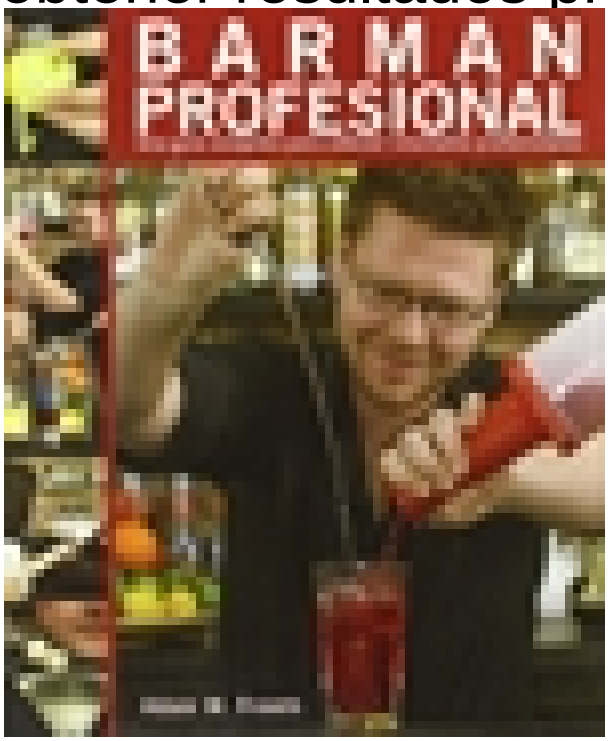
Paraninfo

Barman profesional una guía completa para obtener resultados profesionales



Editorial: Paraninfo
Autor: ADAM W. FREETH
Clasificación: Divulgación General > Hostelería
Tamaño: 21,5 x 25,5 cm.
Páginas: 162
ISBN 13: 9788428331968
ISBN 10: 8428331960
Precio sin IVA: $ 530.00 Mxn
Precio con IVA: $ 530.00 Mxn
Fecha publicacion: 01/10/2009

Sinopsis

La mas completa guía, a todo color, para conocer la profesión de Barman. Todo lo que se necesita saber para regentar un bar: Conocimiento del producto, servicio al cliente, cócteles clásicos y modernos y todo lo necesario parta saber regentar un bar.

Indice

Introducción - El barman profesional - Servicio responsable de alcohol - El cliente - El entorno del bar - Conocimiento del producto (Vodka, Ginebra, Whisky, Ron, Cachaza, Tequila y Mezcal, Brandy, Aromatizados, Bíteres, Licores, Vino y Champán, Cervezas) - La mecánica del Barman - Cócteles y mixología - Recetas de cócte

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