Paraninfo

Técnicas elementales de servicio 2.ª edición

Editorial: Paraninfo
Autor: ROGELIO GUERRERO LUJAN
Clasificación: Grado Básico > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 206
ISBN 13: 9788428340724
ISBN 10: 8428340722
Precio sin IVA: $ 530.00 Mxn
Precio con IVA: $ 530.00 Mxn
Fecha publicacion: 01/02/2019

Sinopsis

Un impecable servicio al cliente exige una sólida formación de los profesionales de la hostelería.

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional deTécnicas Elementales de Servicio del Título Profesional Básico en Cocina yRestauración, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo,según lo dispuesto en el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.
Esta segunda edición revisada ofrece contenidos actualizados,nuevas imágenes y actividades, así como mapas conceptuales renovados quefacilitan el repaso y la fijación de los conocimientos.
Con un lenguaje sencillo y claro, los contenidos se exponen demanera progresiva, pues parten de contenidos básicos y avanzan hasta lastécnicas profesionales más utilizadas en un restaurante de cualquier categoría.
• Unidad 1. Acopio y distribución de géneros y material en lazona del restaurante.
• Unidad 2. Preparación de maquinaria, equipos, útiles y menajede la zona del restaurante.
• Unidad 3. Operaciones básicas de preservicio: la puesta a puntoo *mise en place.*
• Unidad 4. Realización de operaciones sencillas del servicio dealimentos y bebidas propias del área del restaurante.
• Unidad 5. Operaciones de postservicio en el restaurante.
Asimismo, el aprendizaje se favorece en cada unidad con amenoscuadros de Recuerda y Sabías que, actividades propuestas y finales de comprobación y de aplicación, y una ficha de valoración y control deresultados. Por último, se incluye un Anexo final con los documentos FCT parael alumno.

Por todo ello, se trata de una herramienta utilísima tanto paraalumnos como para profesores.

El autor, Rogelio Guerrero Luján, técnico superior en Direcciónde Servicios de Restauración, es docente de Formación Profesional en laespecialidad de Servicios de Restauración, en la que cuenta con más de 15 añosde experiencia. También ha trabajado en diversas empresas de restauración ycomo formador en cursos relacionados con la cocina y la restauración. Además,es autor de otras obras publicadas por esta editorial.

Indice

1. Acopio y distribución de géneros y material en la zona del restaurante; 2. Preparación de maquinaria, equipos, útiles y menaje de la zona del restaurante; 3. Operaciones básicas de preservicio: la puesta a punto o *mise en place;* 4. Realización de operaciones sencillas del servicio de alimentos y bebidas propias del área del restaurante; 5. Operaciones de postsevicio en el restaurante. Anexo: Documentos FCT para el alumno.

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