Paraninfo

Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas 2.ª edición

Editorial: Paraninfo
Autor: ROGELIO GUERRERO LUJAN
Clasificación: Grado Básico > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 224
ISBN 13: 9788428340731
ISBN 10: 8428340730
Precio sin IVA: $ 530.00 Mxn
Precio con IVA: $ 530.00 Mxn
Fecha publicacion: 06/03/2019

Sinopsis

Todo lo que un profesional de la hostelería
debe conocer para la adecuada preparación
de alimentos y bebidas para el cliente.

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, según lo dispuesto en el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.

Esta nueva edición, totalmente revisada, ofrece contenidos actualizados, nuevas actividades e imágenes, así como mapas conceptuales renovados que facilitan el repaso y la fijación de los conocimientos.

Con un lenguaje sencillo y claro, los contenidos se exponen de manera progresiva, pues parten de contenidos básicos y avanzan hasta las técnicas profesionales más utilizadas en este tipo de establecimientos:

- Unidad 1. Acopio y distribución del área del bar. Tipos de bares y sus departamentos. Personal del bar.

- Unidad 2. Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área del bar. La puesta a punto o mise en place en el bar.
- Unidad 3. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas no alcohólicas y alcohólicas más habituales del bar.
- Unidad 4. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas. Uso de la plancha.
- Unidad 5. Realización del servicio de alimentos y bebidas en el bar.

Asimismo, el aprendizaje se favorece en cada unidad con amenos cuadros de «Recuerda» y «Sabías que», actividades propuestas y finales de comprobación y de aplicación, y una ficha de valoración y control de resultados. Por último, se incluye un Anexo final con los documentos FCT para el alumno.

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

El autor, **Rogelio Guerrero Luján,** técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración, es docente de Formación Profesional en la especialidad de Servicios de Restauración, en la que cuenta con más de 15 años de experiencia. También ha trabajado en diversas empresas de restauración y como 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 del área del bar. Tipos de bares y sus departamentos. Personal del bar; **2.** Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área del bar. La puesta a punto o mise en place en el bar; **3.** Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas no alcohólicas y alcohólicas más habituales del bar; **4.** Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas. Uso de la plancha; **5.** Realización del servicio de alimentos y bebidas en el bar; Anexo.

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