Paraninfo

Gestión administrativa y comercial en restauración 2.ª edición

Editorial: Paraninfo
Autor: ELENA DÍAZ PANIAGUA, MIRIAM LEÓN SÁNCHEZ
Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 390
ISBN 13: 9788428340984
ISBN 10: 8428340986
Precio sin IVA: $ 790.00 Mxn
Precio con IVA: $ 790.00 Mxn
Fecha publicacion: 03/05/2019

Sinopsis

Para gestionar de forma óptima
un establecimiento de restauración,
hay que tener iniciativa y visión de futuro.

El libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Gestión Administrativa y Comercial en Restauración de los Ciclos Formativos de grado superior de Dirección de Cocina, y Dirección de Servicios de Restauración, pertenecientes a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Gestión administrativa y comercial en restauración es un manual didáctico que consta de 10 unidades, organizadas en dos bloques: en la primera parte del libro se desarrollan las unidades relacionadas con la gestión administrativa para, a continuación, en la segunda, ofrecer las relacionadas con la gestión comercial en restauración.

Esta nueva edición ofrece contenidos y datos actualizados, nuevas imágenes y actividades, así como esquemas que facilitarán el aprendizaje. Los contenidos se exponen de manera progresiva y ordenada; con un lenguaje técnico, pero sencillo y ameno. Se abordan los contenidos con gran cantidad de ilustraciones, documentos de uso habitual, esquemas y tablas que complementan las explicaciones, actividades propuestas y resueltas, y casos prácticos que acercarán al alumnado a la realidad diaria del sector.

Esta obra es de interés para el alumnado y el profesorado, así como para aquellos que quieran conocer la gestión empresarial y de marketing en establecimientos de restauración y, en especial, aquellos profesionales en activo que deseen actualizar sus conocimientos: la formación continua es un valor imprescindible, y más en un ámbito tan dinámico como el sector turístico.

Las autoras, **Elena Díaz Paniagua** y **Miriam León Sánchez,** son diplomadas en Turismo por la Universidad Carlos III de Madrid y por la Universidad Autónoma de Madrid, respectivamente. Tras numerosos años trabajando en el sector de la hostelería y el turismo, orientaron su actividad laboral hacia la docencia de Ciclos Formativos en la familia profesional de Hostelería y Turismo. Además, son autoras de otros títulos de formación publicados por esta editorial.

Indice

1. Establecimiento de las estructuras organizativas; **2.** Planificación empresarial y control de la gestión económico-financiera; **3.** Control de la gestión de la documentación administrativa de las áreas de producción; **4.** Control de los costes de las áreas de producción; **5.** Control de los presupuestos de las áreas de producción; **6.** Análisis del mercado de la restauración; **7.** Evaluación de la situación empresarial; **8.** Elaboración del plan de comercialización; **9.** Diseño de ofertas gastronómicas; **10.** *Marketing* interno y gestión de calidad; Bibliografía.

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