Paraninfo

Gestión de la producción en cocina 2ª edición

Editorial: Paraninfo
Autor: DANIEL GALY
Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 358
ISBN 13: 9788428341318
ISBN 10: 8428341311
Precio sin IVA: $ 750.00 Mxn
Precio con IVA: $ 750.00 Mxn
Fecha publicacion: 30/01/2020

Sinopsis

Una buena gestión de la producción permite el equilibrio entrela creatividad y la rentabilidad de la empresa hostelera.

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Gestión de la producción en cocina del Ciclo Formativo de grado superior en Direcciónde Cocina, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Gestión de la producción en cocina describe ampliamente aspectos tan relevantes para el futuro personal como:

• Saber elegir los métodos decocción adecuados para cada sistema productivo.

• Relacionar y supervisar lossistemas de producción con la conservación, distribución y servicio de las elaboraciones culinarias.

• Aprender a diseñar una cocina ysus espacios anexos.

• Organizar la producción en cocinasegún los procedimientos establecidos y respetando las normas APPCC.

• Distribuir, presentar ycontrolar el consumo de los productos culinarios.

La obra complementa el contenido teórico con una gran cantidad dedocumentos, imágenes y tablas que permiten afianzar los conocimientos y poneren práctica un sistema APPCC, mejorar la oferta comercial y saber controlar elcoste de la materia prima.

Daniel Galy, titulado de la Escuela deHostelería Médéric de París, cuenta con una trayectoria docente de 37 años enel ámbito de la formación profesional, tanto en España como en Francia.Asimismo, ha desarrollado sus últimos 18 años de carrera en la red de Centresde Turisme de la Agencia Valenciana de Turismo de la Generalitat Valenciana. Suexperiencia profesional como *maître* de hotel, jefe de cocina,responsable de compras, dirección de empresa y su implicación personal en laimplantación de un sistema APPCC, junto con una especial preparación en materiade gestión de costes, han sido de gran importancia para la redacción de estaobra.

Indice

1. Sistemas de producción culinaria, distribución, servicio y métodos de cocción; **2.** Procesos de producción, conservación y distribución en restauración; **3.** Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos; **4.** Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina; **5.** Seguridad alimentaria, manipulación de alimentos y análisis de los peligros y puntos de control críticos (APPCC); **6.** Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH); **7.** Supervisión de procesos de producción en cocina; **8.** Protocolos de actuación y supervisión de la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios; **9.** Control de consumos.

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