Paraninfo

Procesos de servicios en restaurante

Editorial: Paraninfo
Autor: DIEGO MERCADO FUSTER
Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 436
ISBN 13: 9788428344203
ISBN 10: 8428344205
Precio sin IVA: $ 790.00 Mxn
Precio con IVA: $ 790.00 Mxn
Fecha publicacion: 30/01/2020

Sinopsis

Un equipo de profesionales bien dirigido transmite
la belleza deservir y consigue alcanzar
una conexión emocional con el cliente externo.

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Procesos de Servicios en Restaurante del Ciclo Formativo de grado superior en Direcciónde Servicios de Restauración, perteneciente a la familia profesional deHostelería y Turismo.

Procesos de servicios en restaurante aborda todas las necesidades formativas actualizadaspara conocer los principios del funcionamiento de los establecimientos de restauración.Entre estos contenidos, cabe destacar:

• Las competencias técnicasnecesarias para el trabajo en equipo en el ámbito de la restauración mundial.

• Los instrumentos necesariospara la formación.

• La preparación necesariadurante las etapas de formación, inserción y adaptación a la vida activa ylaboral.

• Sistemas de calidad en hostelería.

• La prevención de riesgoslaborales.

• Las herramientas necesariaspara comunicarse adecuadamente usando el vocabulario técnico propio de laprofesión.

El autor, **Diego Mercado Fuster,** estécnico superior en Dirección de Servicios de Restauración y trabaja endistintas ramas de la hostelería. Actualmente es profesor de la especialidadServicios de Restauración. Asimismo, tiene formación en técnicas para ladocencia, *coaching* y efectividad personal, formación para formadores,neurodidáctica, barista, coctelería, vinos o té, entre otros muchos.

Indice

1. El restaurante; **2.** Deontología profesional del personal de hostelería; **3.** Maquinaria, mobiliario y utillaje de restauración; **4.** La brigada de los restaurantes; **5.** La *mise en place* de la sala; **6.** La comanda; **7.** Formatos para la presentación de las ofertas gastronómicas; **8.** Servicio de bebidas en el restaurante; **9.** Tipos de servicio y protocolo; **10.** Mecánica de servicio y su calidad; **11.** Servicio y marcaje de las diferentes ofertas gastronómicas en restauración; **12.** Platos a la vista del cliente; **13.** Desayunos; **14.** El queso y el jamón; **15.** El *banqueting;* **16.** Neorrestauración; **17.** La mantelería; **18.** Diseño de instalaciones; **19.** Gestión administrativa en restauración; **20.** Tipología de clientes y atención al cliente. Quejas y reclamaciones.

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