Paraninfo

Procesos de servicios en bar cafetería

Editorial: Paraninfo
Autor: DIEGO MERCADO FUSTER, FRANCISCO GARCÍA ORTIZ, PEDRO PABLO GARCÍA ORTIZ, MARIO GIL MUELA
Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 432
ISBN 13: 9788428344463
ISBN 10: 8428344469
Precio sin IVA: $ 840.00 Mxn
Precio con IVA: $ 840.00 Mxn
Fecha publicacion: 26/02/2021

Sinopsis

La oferta gastronómica y de bebidas
de un establecimiento definirá
su clientela, su posición en el marcado
y su capacidad para generar ventas.

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Procesos de servicios en bar-cafetería del Ciclo Formativo de grado superior de Dirección de Servicios de Restauración, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Procesos de servicios en bar-cafetería aborda todas las necesidades formativas actualizadas para conocer los principios del funcionamiento de los establecimientos que agrupa el concepto de bar y cafetería. Entre estos contenidos, cabe destacar:

--- Preparación necesaria para las etapas de formación, inserción y adaptación a la vida laboral.
--- Competencias para el desempeño del trabajo de barman o barwoman a nivel mundial.
--- Material necesario para la formación en materia de prevención de riesgos laborales.
--- Sistemas para la gestión de almacén y materias primas en el economato.
--- Vocabulario necesario para poder comunicarse entre iguales, superiores e inferiores utilizando argot técnico de la profesión.

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

Indice

1. El bar y la cafetería; **2.** Deontología del profesional de hostelería y la brigada de bar y cafetería; **3.** Maquinaria, mobiliario y utillaje de bar y cafetería; **4.** Preservicio, servicio y postservicio; **5.** Ofertas gastronómicas en el servicio de bar o cafetería; **6.** El café; **7.** El chocolate y la leche; **8.** El té y las infusiones; **9.** Batidos, granizados, sorbetes, helados y zumos; **10.** Aguas y refrescos; **11.** La cerveza; **12.** Sidra, sake, pulque y aperitivos; **13.** La destilación, aguardientes de vino, de residuo de uva y de frutas; **14.** La ginebra y el vodka; **15.** El *whisky,* el *whiskey* y el ron; **16.** Licores, jarabes y cordiales; **17.** La cachaza, el tequila y el mezcal; **18.** Cócteles y combinados; **19.** Consumo responsable de bebidas alcohólicas.

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