

Paraninfo

MF1098_3 - Diseño de procesos de servicio en restauración



Editorial: Paraninfo

Autor: GABRIEL ANGÓS VALLEJO

Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 170

ISBN 13: 9788428398855

ISBN 10: 8428398852

Precio sin IVA: \$ 66390.00 COP

Precio con IVA: \$ 66390.00 COP

Fecha publicacion: 28/03/2016

Sinopsis

Todo establecimiento de hostelería ha de estar preparado para ofrecer un buen servicio a sus clientes, y para ello deberá hacer un trabajo encomiable tanto en la mise en place como durante el servicio y el cierre del mismo.

En este libro aprenderemos a analizar y establecer procesos de puesta a punto, servicio y cierre en el restaurante, y a diseñar procedimientos de presentación de elaboraciones culinarias. Además, veremos cómo se ejecutan todo tipo de servicios y eventos especiales en restauración, estudiando pormenorizadamente los distintos protocolos que han de seguirse en las diferentes celebraciones. Cada capítulo se complementa con actividades de autoevaluación cuyas soluciones están disponibles en www.paraninfo.es.

Los contenidos se corresponden con los establecidos para el MF1098_3 Diseño de procesos de servicio en restauración, transversal a los certificados HOTR0309 Dirección en restauración (RD 685/2011, de 13 de mayo) y HOTR0409 Gestión de procesos de servicio en restauración (RD 685/2011, de 13 de mayo, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto).

Gabriel Angós Vallejo es profesor de ciclos formativos en la rama de Hostelería.

Indice

Introducción normativa, 1. Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en Restauración, 2. Relaciones con otros departamentos y recursos humanos, 3. Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos, 4. Organización de servicios especiales, 5. Planificación del protocolo en los eventos.

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx