

Paraninfo

Protocolo en hostelería y restauración



Editorial: Paraninfo

Autor: CRISTINA CABERO SOTO

Clasificación: Divulgación General >
Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 156

ISBN 13: 9788428399302

ISBN 10: 8428399301

Precio sin IVA: \$ 95484.00 COP

Precio con IVA: \$ 95484.00 COP

Fecha publicacion: 17/12/2013

Sinopsis

El libro de protocolo que impulsará su negocio

Por fin un completo manual de protocolo exclusivo para profesionales de la hostelería y la restauración. Un libro para disfrutar aprendiendo a ofrecer un servicio esmerado e impecable que le distinguirá y hará que la clientela se decante por su establecimiento.

Plantillas, cuadros esquemáticos, fotografías, listados de frases de cortesía habituales con su pronunciación en inglés, francés, alemán, italiano, portugués, ruso, japonés, chino y árabe y mucho más a su disposición en una obra imprescindible por novedosa y práctica.

Descubra de manos de una experta la forma de aplicar el protocolo en hoteles y restaurantes, aprenda a organizar con éxito un banquete, una reunión de trabajo, un congreso o un cóctel y ¡triunfe!

"La autora desgrana las líneas maestras protocolarias en hostelería, nos guía por los entresijos del protocolo y consigue el don de compartir sus secretos"

Javier Vallaure, Embajador de España.

Indice

Primera parte: Introducción al protocolo. **1.** Fundamentos básicos del protocolo. **2.** Protocolo social. **3.** Protocolo de empresa. **Segunda parte:** Protocolo adaptado a la hostelería. **4.** La oficina de protocolo y organización de eventos en establecimientos hosteleros. **5.** Buenas maneras en la hostelería. **6.** Protocolo en hoteles. **7.** Protocolo en restaurantes. La organización de banquetes. **8.** La organización de eventos. **9.** Anexos. Bibliografía. Webgrafía. Otras fuentes de documentación.

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx