

# Paraninfo

## Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales 2.<sup>a</sup> edición



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** FRANCISCO GARCÍA ORTIZ,  
PEDRO PABLO GARCÍA ORTIZ, MARIO GIL  
MUELA

**Clasificación:** Ciclos Formativos >  
Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 320

**ISBN 13:** 9788428333092

**ISBN 10:** 8428333092

**Precio sin IVA:** \$ 730.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 730.00 Mxn

**Fecha publicación:** 17/05/2016

### Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de los módulos profesionales de Operaciones Básicas en Restaurante y de Servicios en Restaurante y Eventos Especiales del Ciclo Formativo de grado medio de Servicios en Restauración, así como del módulo profesional de Procesos de Servicios en Restaurante del Ciclo Formativo de grado superior de Dirección de Servicios de Restauración, pertenecientes a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

*Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales* ofrece información útil y contenidos secuenciados de manera lógica para favorecer el aprendizaje que abarcan los siguientes temas: la restauración; seguridad y prevención en el área de servicio de alimentos y bebidas (APPCC); preparación de material, equipos y mobiliario, y realización del montaje de mesas; atención al cliente; ejecución de operaciones en el servicio de alimentos y bebidas en sala; servicio de elaboraciones culinarias y eventos especiales; elaboración de platos a la vista del cliente y realización de trinchados, racionados y desespinaados. En esta nueva edición se han actualizado y ampliado los contenidos de la obra, que se presentan de forma clara, sencilla y atractiva, con apoyo de gráficos, esquemas, tablas e imágenes que facilitan su comprensión. También se ofrecen mapas conceptuales al final de cada unidad y una amplia batería de Cuestiones y Actividades finales que ayudan a los alumnos a repasar, fijar y ampliar los conocimientos adquiridos. Al mismo tiempo, esta obra puede servir como manual de consulta tanto para profesionales del sector como para nuevos emprendedores que comienzan su actividad en el mundo de la restauración con la apertura de nuevos establecimientos, ya que les ofrece una valiosa información sobre dotaciones de materiales y

equipamiento, procesos organizativos y de desarrollo, etc., para prestar el mejor servicio a sus clientes.

Por todo ello, se trata de una herramienta utilísima e imprescindible tanto para alumnos y profesores como para cualquier profesional interesado en profundizar en los temas que se desarrollan.

Los autores son técnicos especialistas formados en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid. Cuentan con más de veinticinco años de experiencia profesional en el sector y han trabajado en establecimientos de todo tipo, tanto en España como en el extranjero. Actualmente ejercen como docentes en centros educativos de la Comunidad de Madrid.

## Indice

**1.** La restauración; **2.** Seguridad y prevención en el área de servicio de alimentos y bebidas (APPCC); **3.** Preparación de material, equipos y mobiliario. Realización del montaje de mesas; **4.** Atención al cliente; **5.** Ejecución de operaciones en el servicio de alimentos y bebidas en sala; **6.** Servicio de elaboraciones culinarias y eventos especiales; **7.** Elaboración de platos a la vista del cliente. Realización de trinchados, racionados y desespinados.

## 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