

MF0259_2 - Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento



Editorial: Paraninfo

Autor: MARÍA CARIDAD DE JESÚS
BECERRA TORRES, RAQUEL BERNAL
LÓPEZ, ISABEL MANZANO DE MIER

Clasificación: Certificados Profesionales >
Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 340

ISBN 13: 9788428333108

ISBN 10: 8428333106

Precio sin IVA: \$ 550.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 550.00 Mxn

Fecha publicación: 02/07/2012

Sinopsis

En esta obra se presentan de forma sencilla, actualizada y didáctica las claves para definir de manera eficaz y asequible las empresas del sector de restauración y su caracterización, los contenidos referentes a las principales ofertas gastronómicas y su composición dietética y nutricional, la valoración económica de dichas ofertas y el análisis del proceso de aprovisionamiento.

Para mayor comodidad del lector los contenidos se han organizado atendiendo a un criterio de complejidad progresiva, para que resulte más sencillo el proceso de asimilación y aprendizaje. Para favorecer la integración de los conocimientos expuestos, los contenidos teóricos van acompañados de diferentes actividades prácticas que colaboran a reforzar lo aprendido.

Además, la obra está adecuada a las exigencias curriculares y normativas desarrolladas en el RD 1376/2008 de 1 de agosto. En él se definen los contenidos necesarios para obtener diferentes certificados de profesionalidad en la familia de Hostelería y Turismo. El contenido de este libro responde fielmente al currículo del módulo formativo que le da título y forma parte del certificado de profesionalidad en Cocina.

En definitiva, una obra imprescindible para profesionales de la restauración, amantes de la cocina en general y para todos aquellos que se están formando dentro de este sector y

aspiran a desarrollar su competencia profesional dentro del ámbito de la hostelería.

Índice

Índice extractado:

1. La empresa de restauración
2. El departamento de cocina
3. La restauración diferida
4. Las ofertas gastronómicas
5. Nutrición y dietética
6. Gestión y control de la calidad en restauración
7. Aprovisionamiento de géneros
8. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios
9. Recepción y almacenamiento de provisiones
10. Control de consumos y costes
11. Actividades
12. Soluciones

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