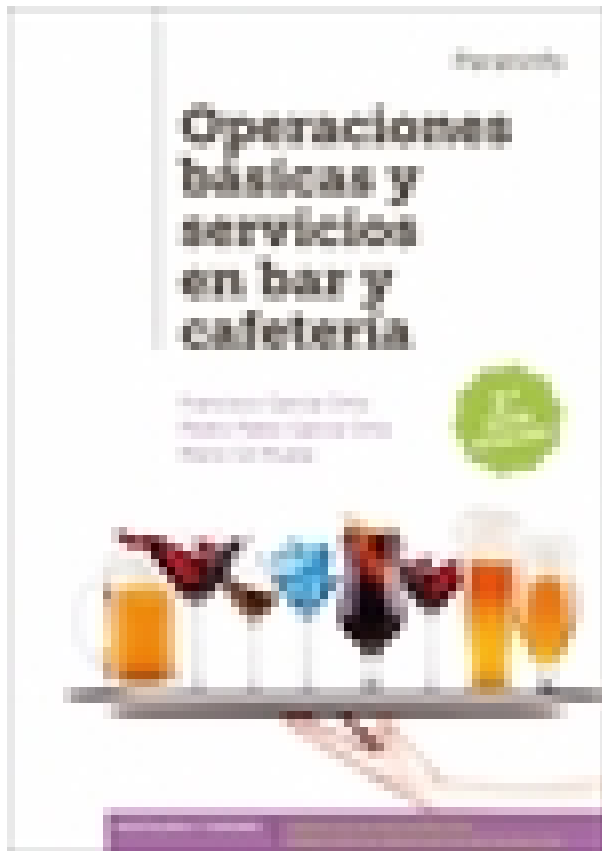


Paraninfo

Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería 2.ª 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: 280

ISBN 13: 9788428334617

ISBN 10: 8428334617

Precio sin IVA: \$ 730.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 730.00 Mxn

Fecha publicación: 14/03/2016

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de los módulos profesionales de Operaciones Básicas en Bar-Cafetería, del Ciclo Formativo de grado medio de Servicios en Restauración, y de Procesos de Servicios en Bar-Cafetería del Ciclo Formativo de grado superior de Dirección de Servicios de Restauración, pertenecientes a la familia profesional de Hostelería y Turismo, aunque también se ha concebido como una detallada e imprescindible guía de consulta para aquellas personas interesadas en la profesión de barman y el mundo de las bebidas.

Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería ofrece información útil sobre los diferentes tipos de bares, el material y la maquinaria propios del área de bar-cafetería, además de los conocimientos básicos para entender el mundo de las bebidas, su procedencia, las materias primas utilizadas, sus características, los procesos de elaboración, los niveles de calidad, las marcas comerciales, la forma de prepararlas y su correcto servicio.

También se explican tanto las bebidas no alcohólicas como las alcohólicas de manera pormenorizada.

Además, en la última unidad se trata el arte de la coctelería y se aporta un recetario que recoge las mezclas más famosas y las tendencias actuales en el plano internacional.

En esta nueva edición se han ampliado y puesto al día los contenidos de la obra para adaptarlos al momento actual que vive la restauración, lo que otorga un carácter más completo a los temas tratados.

De igual modo, en cada unidad se han actualizado todos los contenidos, que se presentan de manera clara, sencilla y atractiva y con apoyo de mapas conceptuales, gráficos y fotografías que facilitan su comprensión, así como de una amplia batería de preguntas y actividades que ayudan a los alumnos a repasar, ampliar y fijar

los conocimientos.

Desde un enfoque práctico y con un lenguaje cercano y directo, los autores logran que la comprensión y el aprendizaje de la materia sean lo más efectivos posible, y hacen de esta obra una herramienta utilísima e imprescindible para alumnos, profesores y cualquier profesional interesado en profundizar en los temas que se tratan.

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. El bar; **2.** Recepción y almacenamiento de materias primas; **3.** Preparación de equipos, útiles y materiales; **4.** Servicio de bar. Elaboración de platos y aperitivos; **5.** Bebidas calientes: cafés, infusiones y chocolate; **6.** Batidos, zumos, aguas y refrescos; **7.** Bebidas alcohólicas simples: cervezas, sidras y aperitivos; **8.** Aguardientes y licores; **9.** Cócteles y combinados.

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