

Paraninfo

Gestión de la producción en cocina 2ª edición



Editorial: Paraninfo
Autor: DANIEL GALY
Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 358
ISBN 13: 9788428341318
ISBN 10: 8428341311
Precio sin IVA: \$ 710.00 Mxn
Precio con IVA: \$ 710.00 Mxn
Fecha publicación: 30/01/2020

Sinopsis

Una buena gestión de la producción permite el equilibrio entre la creatividad y la rentabilidad de la empresa hostelera.

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Gestión de la producción en cocina del Ciclo Formativo de grado superior en Dirección de Cocina, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Gestión de la producción en cocina describe ampliamente aspectos tan relevantes para el futuro personal como:

- Saber elegir los métodos de cocción adecuados para cada sistema productivo.
- Relacionar y supervisar los sistemas de producción con la conservación, distribución y servicio de las elaboraciones culinarias.
- Aprender a diseñar una cocina y sus espacios anexos.
- Organizar la producción en cocina según los procedimientos establecidos y respetando las normas APPCC.
- Distribuir, presentar y controlar el consumo de los productos culinarios.

La obra complementa el contenido teórico con una gran cantidad de documentos, imágenes y tablas que

permiten afianzar los conocimientos y poner en práctica un sistema APPCC, mejorar la oferta comercial y saber controlar el coste de la materia prima.

Daniel Galy, titulado de la Escuela de Hostelería Médéric de París, cuenta con una trayectoria docente de 37 años en el ámbito de la formación profesional, tanto en España como en Francia. Asimismo, ha desarrollado sus últimos 18 años de carrera en la red de Centros de Turismo de la Agencia Valenciana de Turismo de la Generalitat Valenciana. Su experiencia profesional como *maître* de hotel, jefe de cocina, responsable de compras, dirección de empresa y su implicación personal en la implantación de un sistema APPCC, junto con una especial preparación en materia de gestión de costes, han sido de gran importancia para la redacción de esta obra.

Indice

1. Sistemas de producción culinaria, distribución, servicio y métodos de cocción; **2.** Procesos de producción, conservación y distribución en restauración; **3.** Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos; **4.** Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina; **5.** Seguridad alimentaria, manipulación de alimentos y análisis de los peligros y puntos de control críticos (APPCC); **6.** Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH); **7.** Supervisión de procesos de producción en cocina; **8.** Protocolos de actuación y supervisión de la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios; **9.** Control de consumos.

Comercial

Norma Amezola
norma.amezola@paraninfo.mx
52 1 56 2575 0552

Nancy Ochoa
nancy.ochoa@paraninfo.mx
521 81 8362 1055

Administración:
Guadalupe Gallegos
ventas@paraninfo.mx
52 5 52 4992 649