

# Paraninfo

## Procesos de servicios en restaurante



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** DIEGO MERCADO FUSTER

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

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 436

**ISBN 13:** 9788428344203

**ISBN 10:** 8428344205

**Precio sin IVA:** \$ 760.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 760.00 Mxn

**Fecha publicación:** 30/01/2020

### Sinopsis

**Un equipo de profesionales bien dirigido transmite  
la belleza de servir y consigue alcanzar  
una conexión emocional con el cliente externo.**

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Procesos de Servicios en Restaurante del Ciclo Formativo de grado superior en Dirección de Servicios de Restauración, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

*Procesos de servicios en restaurante* aborda todas las necesidades formativas actualizadas para conocer los principios del funcionamiento de los establecimientos de restauración. Entre estos contenidos, cabe destacar:

- Las competencias técnicas necesarias para el trabajo en equipo en el ámbito de la restauración mundial.
- Los instrumentos necesarios para la formación.
- La preparación necesaria durante las etapas de formación, inserción y adaptación a la vida activa y laboral.
- Sistemas de calidad en hostelería.

- La prevención de riesgos laborales.
- Las herramientas necesarias para comunicarse adecuadamente usando el vocabulario técnico propio de la profesión.

El autor, **Diego Mercado Fuster**, es técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración y trabaja en distintas ramas de la hostelería. Actualmente es profesor de la especialidad Servicios de Restauración. Asimismo, tiene formación en técnicas para la docencia, *coaching* y efectividad personal, formación para formadores, neurodidáctica, barista, coctelería, vinos o té, entre otros muchos.

## Índice

**1.** El restaurante; **2.** Deontología profesional del personal de hostelería; **3.** Maquinaria, mobiliario y utillaje de restauración; **4.** La brigada de los restaurantes; **5.** La *mise en place* de la sala; **6.** La comanda; **7.** Formatos para la presentación de las ofertas gastronómicas; **8.** Servicio de bebidas en el restaurante; **9.** Tipos de servicio y protocolo; **10.** Mecánica de servicio y su calidad; **11.** Servicio y marcaje de las diferentes ofertas gastronómicas en restauración; **12.** Platos a la vista del cliente; **13.** Desayunos; **14.** El queso y el jamón; **15.** El *banqueting*; **16.** Neorestauración; **17.** La mantelería; **18.** Diseño de instalaciones; **19.** Gestión administrativa en restauración; **20.** Tipología de clientes y atención al cliente. Quejas y reclamaciones.

## Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@parainfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@parainfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@parainfo.mx

52 5 52 4992 649