

# Paraninfo

## Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering 2.ª ed. 2023



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JOSÉ GONZÁLEZ MARTÍNEZ

**Clasificación:** Grado Básico > Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 192

**ISBN 13:** 9788428359528

**ISBN 10:** 8428359520

**Precio sin IVA:** \$ 480.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 480.00 Mxn

**Fecha publicación:** 21/02/2023

### Sinopsis

**Para gestionar de forma óptima  
un establecimiento de restauración,  
hay que tener iniciativa y visión de futuro.**

El libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades y Catering, de los Ciclos Formativos de Grado Básico en Alojamiento y Lavandería, y en Cocina y Restauración, pertenecientes a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Esta nueva edición, totalmente revisada, ofrece contenidos actualizados, nuevas actividades e imágenes, así como casos prácticos propuestos y resueltos que facilitan el repaso y la fijación de los conocimientos.

Se trata de una obra perfecta para conocer los diferentes tipos de establecimientos de catering, la gestión documental relacionada con la actividad y la prevención de riesgos laborales, así como para dotar de las competencias necesarias para el trabajo en equipo en el ámbito profesional y facilitar las herramientas que ayuden a solventar problemas. Además, presenta los instrumentos necesarios en la búsqueda de empleo, proporcionando la preparación necesaria durante la transición, la inserción y la adaptación a la vida activa y laboral.

**José González Martínez** es técnico especialista en empresas de hostelería y turismo y experto universitario en gastronomía, enología y nutrición. Además, ha trabajado en el sector turístico, tanto en el ámbito público como en el privado, y en la actualidad es profesor técnico de formación profesional de la especialidad de Cocina y Gastronomía.

## Indice

1. Acopio de materiales para servicios de catering; 2. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering; 3. Limpieza de materiales y equipos; 4. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria.

### Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: [norma.amezola@paraninfo.mx](mailto:norma.amezola@paraninfo.mx)

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

[nancy.ochoa@paraninfo.mx](mailto:nancy.ochoa@paraninfo.mx)

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

[ventas@paraninfo.mx](mailto:ventas@paraninfo.mx)

52 5 52 4992 649