

Paraninfo

Técnicas de servicio y atención al cliente



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: 324

ISBN 13: 9788497325837

ISBN 10: 8497325834

Precio sin IVA: \$ 820.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 820.00 Mxn

Fecha publicacion: 07/06/2007

Sinopsis

Las cosas cambian, y ahora le llega el turno, no puede ser de otra forma, a aquellos que ven en su actividad una forma de satisfacer a los demás en el entorno de un negocio de personas, aplicando acciones fundamentalmente relacionales e intangibles, teniendo en sus manos la posibilidad de crear ambientes y sensaciones agradables, convirtiendo un producto, sofisticado o no, en una vivencia gratificante para el que lo recibe. Esta nueva edición pretende ser una pieza funcional y ajustada a los nuevos tiempos, puede dar servicio a todas aquellas personas que se inician en esta actividad o que quieran conocerla más de cerca.

Indice

Prólogo 1. La restauración 2. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos 3. La preparación del servicio 4. Atención al cliente y aplicación de técnicas de venta 5. Operaciones de servicio. 6. Planificación y desarrollo de servicios especiales. Glosario.

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