

# Paraninfo

## Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** ROGELIO GUERRERO LUJAN

**Clasificación:** PCPI > Hostelería

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 192

**ISBN 13:** 9788497328708

**ISBN 10:** 8497328701

**Precio sin IVA:** \$ 550.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 550.00 Mxn

**Fecha publicación:** 12/07/2012

### Sinopsis

El presente texto forma parte de la colección dirigida a los Programas de Cualificación Profesional Inicial de Auxiliar de Servicios en Restauración; se corresponde con el Nivel 1 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales para el perfil de Auxiliar o Ayudante de Servicios en Restauración. En este libro se desarrolla el módulo de Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas.

En la obra se explica lo relativo a la actividad de la restauración en bares y cafeterías. Se ofrecen los contenidos necesarios para conocer y aprender a ubicar los tipos de bares y cafeterías que existen en la actualidad con sus respectivos departamentos, además del mobiliario, la maquinaria, el material y el menaje que les son propios. El alumno aprenderá a realizar las labores de abastecimiento y puesta a punto de un servicio, además de preparar, elaborar y presentar correctamente todo tipo de bebidas no alcohólicas; también desarrollará las capacidades necesarias para llevar a cabo la preparación y la presentación de elaboraciones básicas de alimentos como tapas, raciones o bocadillos, y pondrá en práctica las técnicas básicas de servicio y de atención al cliente para este tipo de establecimientos.

Además, cada unidad cuenta con numerosos cuadros de "Recuerda que..." y "Sabías que..." para subrayar y ampliar la información, aparte de variadas actividades finales, como mapas conceptuales y cuadros de conceptos clave que el alumno deberá completar, numerosas actividades de aplicación y una útil ficha de valoración y control de resultados del alumno. Asimismo, la obra muestra un enfoque práctico y un lenguaje claro y sencillo, y cuenta con un amplio material gráfico.

Esta obra es, por tanto, una herramienta utilísima e imprescindible tanto para los alumnos como para los profesores de este módulo. Del mismo modo, puede servir como guía de reciclaje y apoyo para cualquier empresa del sector.

## Indice

1. Tipos de bares y sus departamentos. Personal del bar 2. Distribución de géneros y material. La puesta a punto 3. Preparación y elaboraciones sencillas de bebidas no alcohólicas 4. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas. Uso de la plancha 5. Realización del servicio de alimentos y bebidas en el bar

### 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