

# Paraninfo

## Técnicas elementales de servicio 2.<sup>a</sup> edición



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** ROGELIO GUERRERO LUJAN

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

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 206

**ISBN 13:** 9788428340724

**ISBN 10:** 8428340722

**Precio sin IVA:** \$20591.00

**Precio con IVA:** \$20591.00

**Fecha publicacion:** 01/02/2019

### Sinopsis

**Un impecable servicio al cliente exige una sólida formación de los profesionales de la hostelería.**

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Técnicas Elementales de Servicio del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, según lo dispuesto en el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.

Esta segunda edición revisada ofrece contenidos actualizados, nuevas imágenes y actividades, así como mapas conceptuales renovados que facilitan el repaso y la fijación de los conocimientos.

Con un lenguaje sencillo y claro, los contenidos se exponen de manera progresiva, pues parten de contenidos básicos y avanzan hasta las técnicas profesionales más utilizadas en un restaurante de cualquier categoría.

- Unidad 1. Acopio y distribución de géneros y material en la zona del restaurante.
- Unidad 2. Preparación de maquinaria, equipos, útiles y menaje de la zona del restaurante.
- Unidad 3. Operaciones básicas de preservicio: la puesta a punto *mise en place*.
- Unidad 4. Realización de operaciones sencillas del servicio de alimentos y bebidas propias del área del restaurante.
- Unidad 5. Operaciones de postservicio en el restaurante.

Asimismo, el aprendizaje se favorece en cada unidad con amenos cuadros de Recuerda y Sabías que, actividades propuestas y finales de comprobación y de aplicación, y una ficha de valoración y control de resultados. Por último, se incluye un Anexo final con los documentos FCT para el alumno.

Por todo ello, se trata de una herramienta utilísima tanto para alumnos como para profesores.

El autor, Rogelio Guerrero Luján, técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración, es docente de Formación Profesional en la especialidad de Servicios de Restauración, en la que cuenta con más de 15 años de experiencia. También ha trabajado en diversas empresas de restauración y como formador en cursos relacionados con la cocina y la restauración. Además, es autor de otras obras publicadas por esta editorial.

## Indice

1. Acopio y distribución de géneros y material en la zona del restaurante; 2. Preparación de maquinaria, equipos, útiles y menaje de la zona del restaurante; 3. Operaciones básicas de preservicio: la puesta a punto o *mise en place*; 4. Realización de operaciones sencillas del servicio de alimentos y bebidas propias del área del restaurante; 5. Operaciones de postservicio en el restaurante. Anexo: Documentos FCT para el alumno.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18

[email protected] [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es)