

# Paraninfo

## MF1098\_3 - Diseño de procesos de servicio en restauración



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** GABRIEL ANGÓS VALLEJO

**Clasificación:** Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 170

**ISBN 13:** 9788428398855

**ISBN 10:** 8428398852

**Precio sin IVA:** \$15357.00

**Precio con IVA:** \$15357.00

**Fecha publicacion:** 28/03/2016

### Sinopsis

Todo establecimiento de hostelería ha de estar preparado para ofrecer un buen servicio a sus clientes, y para ello deberá hacer un trabajo encomiable tanto en la mise en place como durante el servicio y el cierre del mismo.

En este libro aprenderemos a analizar y establecer procesos de puesta a punto, servicio y cierre en el restaurante, y a diseñar procedimientos de presentación de elaboraciones culinarias. Además, veremos cómo se ejecutan todo tipo de servicios y eventos especiales en restauración, estudiando pormenorizadamente los distintos protocolos que han de seguirse en las diferentes celebraciones. Cada capítulo se complementa con actividades de autoevaluación cuyas soluciones están disponibles en [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es).

Los contenidos se corresponden con los establecidos para el MF1098\_3 Diseño de procesos de servicio en restauración, transversal a los certificados H0TR0309 Dirección en restauración (RD 685/2011, de 13 de mayo) y H0TR0409 Gestión de procesos de servicio en restauración (RD 685/2011, de 13 de mayo, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto).

Gabriel Angós Vallejo es profesor de ciclos formativos en la rama de Hostelería.

### Índice

Introducción normativa, 1. Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en Restauración, 2. Relaciones con otros departamentos y recursos humanos, 3. Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos, 4. Organización de servicios especiales, 5. Planificación del protocolo en los eventos.

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. Fax

[clientes@paraninfo.com.ar](mailto:clientes@paraninfo.com.ar) [www.paraninfo.com.ar](http://www.paraninfo.com.ar)