

Librería
Bonilla y Asociados
desde 1950



Título: Administración de Comedor y Bar

Autor: Morfín Herrera María del Carmen

Precio: \$195.00

Editorial:

Año: 2006

Tema:

Edición: 2ª

Sinopsis

ISBN: 9789682473937

DENTRO DE LA INDUSTRIA TURÍSTICA, EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ES DE IMPORTANCIA VITAL, YA QUE TANTO EN LUGARES DE HOSPEDAJE Y RECREACIÓN, LLÁMENSE HOTELES, TIENDAS O MUSEOS, COMO EN EMPRESAS E INSTITUCIONES, EXISTE SIEMPRE LA NECESIDAD DE CONTAR CON UN RESTAURANTE, UN BAR O UNA CAFETERÍA. EL ÉXITO DE ESTOS NEGOCIOS DEPENDE DE LA CALIDAD EN ATENCIÓN Y OPERACIÓN QUE LOS PRESTADORES DEN A LOS COMENSALES. EN ESTE LIBRO SE EXPONEN LOS PRINCIPIOS GENERALES PARA PLANEAR, OPERAR Y HACER FUNCIONAR ADECUADAMENTE UN SERVICIO DE COMEDOR Y BAR. LA AUTORA DA LA CLASIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS QUE SE DESTINAN AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, DESDE UNA SENCILLA REVERÍA HASTA UN RESTAURANTE DE LUJO. ASIMISMO, OFRECE LA INFORMACIÓN NECESARIA PARA APRENDER A IDENTIFICAR Y DIFERENCIAR LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS QUE SE SIRVEN EN ESTOS SITIOS, HACIENDO ÉNFASIS EN SUS PROCESOS DE ELABORACIÓN: FERMENTACIÓN, DESTILACIÓN, CONSERVACIÓN Y AÑEJAMIENTO. LA CONSULTA DE ESTE LIBRO ES ACCESIBLE A LOS ESTUDIANTES DE TURISMO EN LOS NIVELES TÉCNICO Y PROFESIONAL, LO MISMO QUE A LOS RESTAURANTEROS EN SUS PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN.