

Librería  
*Bonilla y Asociados*  
desde 1950



**Título:** Manual de Administracion y Gastronomía

**Autor:** Sanchez Anaya Esteban

**Precio:** \$190.00

**Editorial:**

**Año:** 2013

**Tema:**

**Edición:**

**Sinopsis**

**ISBN:** 9786071709899

Además de dominar el arte culinario nacional e internacional, el aspirante a chef ejecutivo debe ser capaz de administrar la cocina, es decir, optimizar el rendimiento de tiempo, materiales, dinero, maquinaria, mercados y menús, así como dirigir adecuadamente a las personas que colaboran con él.

La planeación de menús es una de las funciones más importantes del chef, pues ello le permite ganar la aceptación de la clientela y, al mismo tiempo, lo obliga a renovar constantemente sus ideas, presentar nuevos platillos y encontrar la forma de hacer el negocio más atractivo y rentable.

Este libro reúne la información necesaria para llegar a ser un buen chef y ofrecer al turismo nacional e internacional los placeres de una mesa colorida y diversa. Esteban Sánchez comparte con los lectores su experiencia como gastrónomo, ejercida a través de muchos años. A lo largo de la obra explica la organización, funciones y mantenimiento de los puestos de cocina, así como su relación con los demás departamentos de un hotel o restaurante.