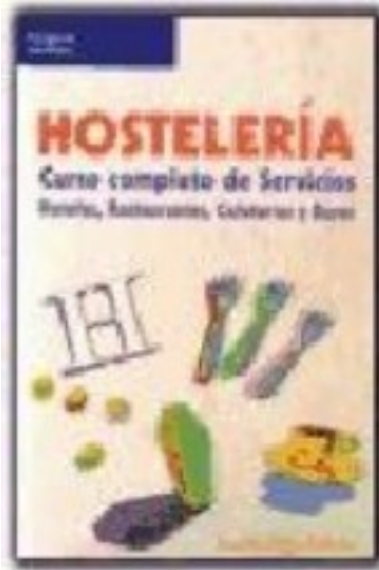


Paraninfo

Hostelería. Curso completo de servicios



Editorial: Paraninfo

Autor: ASUNCIÓN LÓPEZ COLLADO

Clasificación: Divulgación General >
Hostelería

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 272

ISBN 13: 9788428320351

ISBN 10: 8428320357

Precio sin IVA: 17,69 Eur

Precio con IVA: 18,40 Eur

Fecha publicacion: 31/12/1994

Sinopsis

Obra especialmente recomendable para cuantos siguen cursos de preparación hotelera y planteado igualmente para aquellos profesionales que deseen perfeccionar y profundizar sus conocimientos en hostelería.

Indice

Introducción. Preliminares. **Primera parte: La cafetería.** 1. Preparación y limpieza del mostrador o barra 2. Manejo y puesta a punto de la maquinaria 3. Puesta a punto del mostrador y la barra 4. Servicio en la barra 5. Preparación y servicio en la barra de: tortitas, helados y batidos 6. Tostadas y sandwiches fríos y calientes 7. Platos combinados y comidas rápidas. **Segunda parte: El bar dentro de la cafetería.** 8. Servicio de "American Drinks" en la barra 9. Bebidas 10. Aperitivos comestibles. **Tercera parte: Servicio de restaurante.** 11. limpieza y preparación de la sala o comedor 12. Montaje del aparador y "Mise en Place" 13. Montaje de mesas 14. Comienzo del servicio 15. Servicio en las mesas 16. Montaje de mesa para menú concertado 17. Recetas. Bibliografía.

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

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

info@paraninfo.es www.paraninfo.es