

Paraninfo

Gestión de la producción en cocina



Editorial: Paraninfo

Autor: ROBERTO GONZÁLEZ CASTRO

Clasificación: Ciclos Formativos >
Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 248

ISBN 13: 9788428327862

ISBN 10: 8428327866

Precio sin IVA: 23,56 Eur

Precio con IVA: 24,50 Eur

Fecha publicación: 19/03/2014

Sinopsis

El presente libro está dirigido principalmente a los estudiantes del módulo de Gestión de la Producción en Cocina del Ciclo Formativo de grado superior de Dirección de Cocina, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Su contenido se ha desarrollado a partir de los currículos de las diferentes comunidades autónomas, y tiene como objetivo acercar al alumnado al mundo de la gestión productiva en una cocina.

Consta de 7 Unidades en las que, de forma clara, didáctica y práctica, se pretende dar a conocer los contenidos que componen cada tema. Se comienza por el diseño y la estructura de la cocina, los factores que determinan el sistema de gestión, los procesos de producción, la gestión productiva (contabilidad culinaria), el APPCC para el sistema de gestión en la producción, las normas de etiquetaje y, por último, se aplica la gestión a la técnica del vacío, en la que se explican detalladamente todos los beneficios productivos que esta nos ofrece.

En definitiva, se trata de un libro completamente actualizado, fácil de asimilar y dinámico en su planteamiento para que docentes, alumnos y cualquier otra persona interesada en la materia logren una adecuada y completa formación en el campo de la gestión productiva en cocina.

El autor trabaja en la actualidad como docente de Cocina, Pastelería y Panadería en la Comunidad Autónoma de Canarias, en el Centro de Desarrollo Turístico Costa Adeje (CDTCA). Cuenta con una amplia experiencia docente en el ámbito de la familia profesional de Hostelería y Turismo, en especial de la Gastronomía.

Además, es autor de otro libro de este mismo ciclo: *Control del aprovisionamiento de materias primas*.

Indice

1. La cocina como lugar de trabajo; 2. Factores determinantes en el sistema de gestión; 3. Procesos de producción culinaria; 4. Gestión productiva; 5. El APPCC para gestión de la producción; 6. Etiquetado; 7. Gestión de la producción a través del vacío

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 701. 28003 Madrid (España)

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

info@paraninfo.es www.paraninfo.es