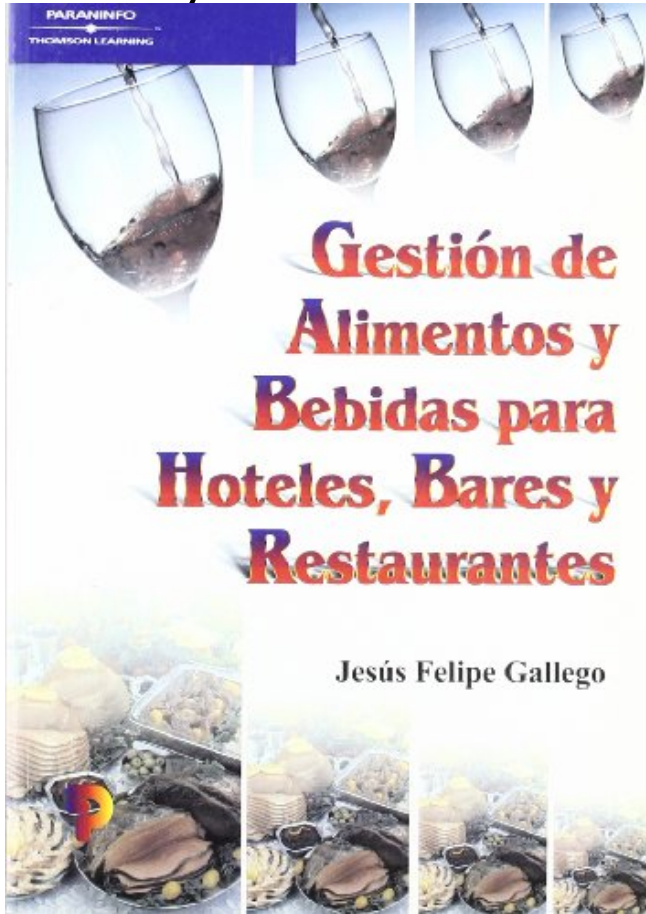


# Paraninfo

## Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** JESÚS FELIPE GALLEGO

**Clasificación:** Divulgación General > Hostelería

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 720

**ISBN 13:** 9788428328050

**ISBN 10:** 8428328056

**Precio sin IVA:** 47,12 Eur

**Precio con IVA:** 49,00 Eur

**Fecha publicacion:** 01/10/2001

### Sinopsis

El autor ofrece en este libro un panorama amplio sobre las nuevas ofertas de Restauración que exigen nuevos conocimientos y planteamientos para la gestión, donde las franquicias, el "todo incluido", los restaurantes temáticos o de cocina creativa generan estilos de dirección muy diferentes a aquellos que, en tiempos recientes, se estaban utilizando.

### Indice

Los cambios de la cocina y del servicio a través de los tiempos - Evolución de la restauración en España - Los recursos humanos - La organización en las empresas de restauración - Gestión económica en la restauración - Las franquicias y los nuevos negocios en la restauración - Restauración temática - All Inclusive - Los vinos y otras bebidas en la restauración - Los locales en la restauración - El servicio en la restauración - La identidad corporativa. Diseño y contenido de cartas y menús - El nuevo marketing - Las nuevas tecnologías en la restauración - Denominación de origen de productos españoles.

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