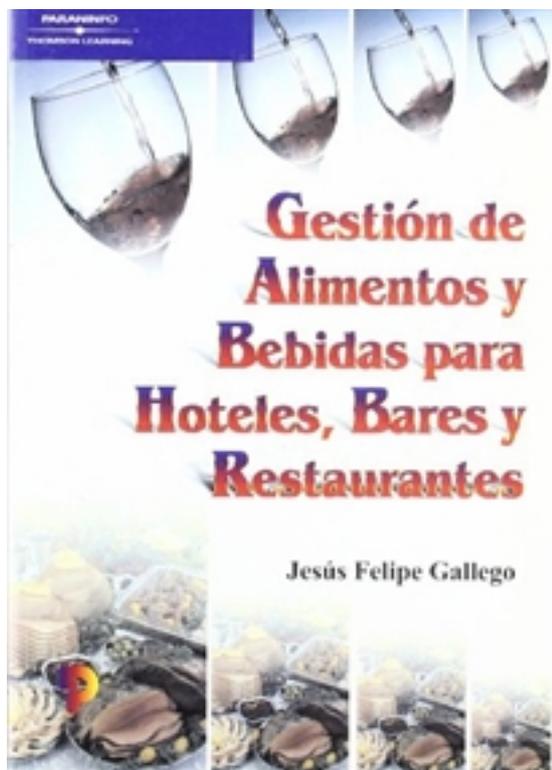


Paraninfo

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: 49,52 Eur

Precio con IVA: 51,50 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.

Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es