Paraninfo

MF0259_2 - Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento

Editorial: Paraninfo
Autor: MARÍA CARIDAD DE JESÚS BECERRA TORRES, RAQUEL BERNAL LÓPEZ, ISABEL MANZANO DE MIER
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 340
ISBN 13: 9788428333108
ISBN 10: 8428333106
Precio sin IVA: 22,12 Eur
Precio con IVA: 23,00 Eur
Fecha publicacion: 02/07/2012

Sinopsis

En esta obra se presentan de forma sencilla, actualizada y didáctica las claves para definir de manera eficaz y asequible las empresas del sector de restauración y su caracterización, los contenidos referentes a las principales ofertas gastronómicas y su composición dietética y nutricional, la valoración económica de dichas ofertas y el análisis del proceso de aprovisionamiento.
Para mayor comodidad del lector los contenidos se han organizado atendiendo a un criterio de complejidad progresiva, para que resulte más sencillo el proceso de asimilación y aprendizaje. Para favorecer la integración de los conocimientos expuestos, los contenidos teóricos van acompañados de diferentes actividades prácticas que colaboran a reforzar lo aprendido.
Además, la obra está adecuada a las exigencias curriculares y normativas desarrolladas en el RD 1376/2008 de 1 de agosto. En él se definen los contenidos necesarios para obtener diferentes certificados de profesionalidad en la familia de Hostelería y Turismo. El contenido de este libro responde fielmente al currículo del módulo formativo que le da título y forma parte del certificado de profesionalidad en Cocina.
En definitiva, una obra imprescindible para profesionales de la restauración, amantes de la cocina en general y para todos aquellos que se están formando dentro de este sector y

aspiran a desarrollar su competencia profesional dentro del ámbito de la hostelería.

Indice

Índice extractado:

1. La empresa de restauración
2. El departamento de cocina
3. La restauración diferida
4. Las ofertas gastronómicas
5. Nutrición y dietética
6. Gestión y control de la calidad en restauración
7. Aprovisionamiento de géneros
8. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios
9. Recepción y almacenamiento de provisiones
10. Control de consumos y costes
11. Actividades
12. Soluciones

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es