

Paraninfo

Técnicas elementales de servicio



Editorial: Paraninfo

Autor: ROGELIO GUERRERO LUJAN

Clasificación: FP BÁSICA > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 176

ISBN 13: 9788428335737

ISBN 10: 8428335737

Precio sin IVA: 19,18 Eur

Precio con IVA: 19,95 Eur

Fecha publicación: 22/07/2014

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Técnicas Elementales de Servicio del Título Profesional Básico en Cocina y Restauración, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, según el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.

La obra cubre todo lo relativo a la actividad de la restauración en todo tipo de establecimientos hosteleros. En las dos primeras Unidades se explica el mobiliario, la maquinaria, el menaje y el material que se encuentran dentro de estos establecimientos, además de la ubicación y la categoría de los restaurantes y sus departamentos. En la tercera Unidad se incluyen los contenidos necesarios para que el alumno sea capaz de preparar, montar, limpiar, repasar y poner a punto todo el utillaje y el material estudiados en las Unidades anteriores a fin de poder realizar un buen servicio. Por otro lado, la cuarta Unidad se ocupa de las nociones básicas y necesarias relativas a la realización del servicio de menú o carta, de una manera eficiente, en cualquiera de estos establecimientos hosteleros, además de la consecución de actividades de apoyo para servicios de mayor categoría. Por último, la quinta Unidad cubre los contenidos necesarios para aprender a desarrollar correctamente las tareas de postservicio, de recogida y limpieza del material y la zona de trabajo, de la maquinaria y el mobiliario empleados durante el servicio, además del montaje y la preparación de posibles servicios posteriores.

Asimismo, cada Unidad cuenta con numerosos cuadros de "Recuerda que" y "Sabías que", cuya finalidad es subrayar y ampliar la información a medida que avanza la explicación, aparte de variadas actividades propuestas y finales, como mapas conceptuales que el alumno deberá completar para repasar la teoría, útiles actividades de aplicación y comprobación y una ficha de valoración y control de resultados del alumno. De igual modo, la obra muestra un enfoque práctico y un lenguaje claro y sencillo que contribuyen a que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible; ello se potencia también gracias a las numerosas imágenes que acompañan las explicaciones.

Por esta razón se trata de una herramienta utilísima tanto para los alumnos como para los profesores. También puede servir como guía para cualquier empresa del sector.

El autor, Rogelio Guerrero Luján, tiene una amplia experiencia en el sector de Hostelería y Turismo y actualmente dedica su actividad profesional a la enseñanza en el área de la Formación Profesional y la Formación Ocupacional en este sector. Es también autor de otras obras de formación en este ámbito publicadas por esta editorial.

Índice

1. Distribución del género y del material del restaurante; **2.** Equipos, útiles y menaje de la zona de restaurante; **3.** Operaciones básicas de preservicio: la puesta a punto o *mise en place*; **4.** Operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas; **5.** Operaciones de postservicio en el restaurante; Anexo. Documentos FCT para el alumno.

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