

Paraninfo

UF0258 - Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante



Editorial: Paraninfo

Autor: JUAN JOSE HINOJO LUCENA

Clasificación: Certificados de
Profesionalidad > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 130

ISBN 13: 9788428338455

ISBN 10: 8428338450

Precio sin IVA: 14,42 Eur

Precio con IVA: 15,00 Eur

Fecha publicacion: 28/03/2016

Sinopsis

La necesidad del ser humano de alimentarse ha hecho que, a lo largo de los siglos, hayan ido aflorando distintos establecimientos dedicados a este fin, y está claro que debemos estudiarlos desde diversos puntos de vista.

A través de este libro aprenderemos a desarrollar procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos, de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala.

Además, describiremos y veremos cómo organizar procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, así como montajes de mesas y elementos de apoyo, realizando las demás operaciones de pre-servicio en el restaurante. Cada capítulo se complementa con actividades prácticas y de repaso, cuyas soluciones están disponibles en www.paraninfo.es.

Los contenidos se corresponden con los establecidos para la *UF0258 Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante*, incardinada en el *MF1052_2 Servicio en restaurante*, perteneciente al certificado de profesionalidad *HOTR0608 Servicios de restaurante*, regulado por el RD 1256/2009, de 24 de julio, y modificado por los RD 685/2011, de 13 de mayo, y RD 619/2013, de 2 de agosto.

Juan José Hinojo Lucena es profesor de ciclos formativos.

Indice

1. El restaurante, 2. Aprovisionamiento del restaurante, 3. Aprovisionamiento externo del restaurante, 4. *Mise en place* del restaurante.

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