

Paraninfo

Técnicas elementales de servicio



Editorial: Paraninfo

Autor: ROGELIO GUERRERO LUJAN

Clasificación: PCPI > Hostelería

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 166

ISBN 13: 9788497328692

ISBN 10: 8497328698

Precio sin IVA: 19,23 Eur

Precio con IVA: 20,00 Eur

Fecha publicación: 12/07/2012

Sinopsis

El presente texto forma parte de la colección dirigida a los Programas de Cualificación Profesional Inicial de Auxiliar de Servicios en Restauración; se corresponde con el Nivel 1 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales para el perfil de Auxiliar o Ayudante de Servicios en Restauración. Este libro desarrolla los contenidos del módulo de Técnicas Elementales de Servicio.

La obra cubre todo lo relativo a la actividad de la restauración en restaurantes. En ella se explica la ubicación y la categoría de los restaurantes y sus departamentos, además del mobiliario, la maquinaria, el menaje y el material; se incluyen los contenidos necesarios para que el alumno sea capaz de preparar, montar, limpiar, reparar y poner a punto todo el utillaje y el material a fin de poder realizar un buen servicio; se ocupa de las nociones básicas y necesarias relativas a la realización de pequeños servicios de menú o carta, además de la consecución de actividades de apoyo para servicios de mayor categoría; por último, cubre los contenidos necesarios para aprender a desarrollar correctamente las tareas de postservicio de recogida y limpieza del material, las máquinas y los muebles empleados, aparte del montaje y la preparación de servicios posteriores. Asimismo, cada unidad cuenta con numerosos cuadros de "Recuerda que..." y "Sabías que..." para subrayar y ampliar la información, aparte de variadas actividades finales como mapas conceptuales y cuadros de conceptos clave que el alumno deberá completar, numerosas actividades de aplicación y una útil ficha de valoración y control de resultados del alumno. Además, la obra muestra un enfoque práctico y un lenguaje claro y sencillo, y cuenta con un amplio material gráfico.

Es por ello una herramienta utilísima e imprescindible tanto para los alumnos que quieran formarse como

auxiliares o ayudantes de servicios en restauración como para los profesores que vayan a impartir este módulo. Del mismo modo, puede servir como guía de reciclaje y apoyo para cualquier empresa del sector.

Indice

1. Equipos, útiles y menaje de la zona de restaurante **2.** Distribución del género y del material del 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

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 701. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax (+34) 91 445 62 18

info@paraninfo.es www.paraninfo.es