Paraninfo

Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas

Editorial: Paraninfo
Autor: ROGELIO GUERRERO LUJAN
Clasificación: PCPI > Hostelería
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 192
ISBN 13: 9788497328708
ISBN 10: 8497328701
Precio sin IVA: 22,12 Eur
Precio con IVA: 23,00 Eur
Fecha publicacion: 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. En este libro se desarrolla el módulo de Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas.
En la obra se explica lo relativo a la actividad de la restauración en bares y cafeterías. Se ofrecen los contenidos necesarios para conocer y aprender a ubicar los tipos de bares y cafeterías que existen en la actualidad con sus respectivos departamentos, además del mobiliario, la maquinaria, el material y el menaje que les son propios. El alumno aprenderá a realizar las labores de abastecimiento y puesta a punto de un servicio, además de preparar, elaborar y presentar correctamente todo tipo de bebidas no alcohólicas; también desarrollará las capacidades necesarias para llevar a cabo la preparación y la presentación de elaboraciones básicas de alimentos como tapas, raciones o bocadillos, y pondrá en práctica las técnicas básicas de servicio y de atención al cliente para este tipo de establecimientos.
Además, 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. Asimismo, la obra muestra un enfoque práctico y un lenguaje claro y sencillo, y cuenta con un amplio material gráfico.

Esta obra es, por tanto, una herramienta utilísima e imprescindible tanto para los alumnos como para los profesores de este módulo. Del mismo modo, puede servir como guía de reciclaje y apoyo para cualquier empresa del sector.

Indice

1. Tipos de bares y sus departamentos. Personal del bar **2.** Distribución de géneros y material. La puesta a punto **3.** Preparación y elaboraciones sencillas de bebidas no alcohólicas **4.** Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas. Uso de la plancha **5.** Realización del servicio de alimentos y bebidas en el bar

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 709. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es