

# OPERACIONES BASICAS Y SERVICIOS EN RESTAURACION Y EN EVENTOS ESPECIALES



<b>Plaza de edición:</b>	ES
<b>Nº de páginas:</b>	202 págs.
<b>ISBN:</b>	9788499589855
<b>Año edición:</b>	2013
<b>Lengua:</b>	CASTELLANO
<b>Autor:</b>	ROSER VIVES; MARTI LLAURADO; LLUIS COLL
<b>Traductor:</b>	0
<b>Categoría:</b>	Libros de Texto y Formación
<b>Editorial:</b>	SINTESIS

[OPERACIONES BASICAS Y SERVICIOS EN RESTAURACION Y EN EVENTOS ESPECIALES.pdf](#)

[OPERACIONES BASICAS Y SERVICIOS EN RESTAURACION Y EN EVENTOS ESPECIALES.epub](#)

La obra está estructurada en seis bloques temáticos para facilitar el estudio de los mismos. La primera parte se centra en las operaciones de preservicio, es decir en la preparación del material y de los equipos y mobiliario, y la puesta a punto de la sala. La segunda parte presenta el servicio de alimento y bebidas, abordando las técnicas y tipos de servicio. En la tercera parte se recogen los servicios especiales, como pueden ser la organización y servicio de banquetes, las nuevas fórmulas de restauración (catering, buf-fet, self-service, free-flow, fast-food, drug-store, take away, vending), las técnicas de racionado, trinchado, pelado y desespinado, y la elaboración de platos a la vista del cliente. A continuación se detallan las operaciones de postservicio y la documentación asociada al servicio en las partes cuarta y quinta, respectivamente. Finalmente, en la sexta parte se abordan las estructuras organizativas. Los contenidos del libro están organizados y actualizados conforme a la normativa vigente además de adaptados a las necesidades formativas que demanda el sector. Por ello, se trata de una obra muy útil tanto para alumnos como para profesionales que deseen ampliar y mejorar sus conocimientos