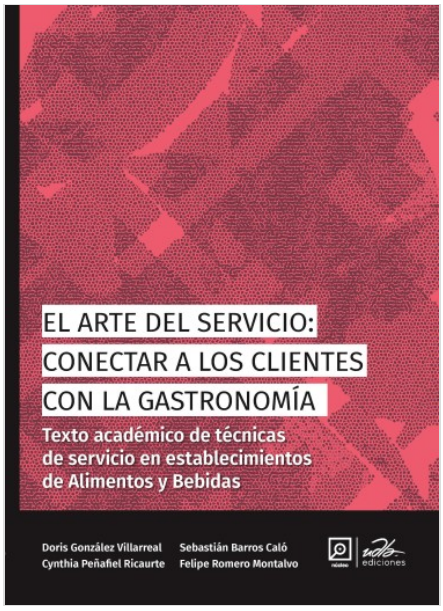
El arte del servicio

Conectar a los clientes con la gastronomía

Autores
Doris González Villarreal, Cynthia Peñafiel Ricaurte, Sebastián Barros Caló, Felipe Romero Montalvo

Sinopsis

Con el propósito de asistir al proceso de enseñanza y aprendizaje en los estudiantes, esta obra tiene como principal objetivo la adquisición de conocimientos técnicos de servicio, tanto tradicionales como contemporáneos, incluyendo los componentes físicos, humanos y filosóficos. Este trabajo aborda la importancia de la imagen personal, el criterio para las distintas tipologías del arte del servicio y su importancia en los diversos negocios gastronómicos del mercado actual. Para esto, se revisan las técnicas de servicio de bebidas, así como la ceremonia del vino. Además, se incluyen temasasociados a las técnicas de venta y estrategias de servicio en restaurantes, la ingeniería del menú y la estructura del departamento de alimentos y bebidas dentro de la industria. Por lo tanto, esta información está principalmente dirigida a estudiantes de gastronomía y hospitalidad, al personal de servicio de negocios de alimentos y bebidas, y a los líderes que deseen instruir y capacitar a sus equipos en este arte.



E-Book

Año de publicación: 2025

Presentación: PDF (Digital: descarga y online)

Número absoluto de páginas: 174 Páginas

ISBN13: 9789942581143

DG

Sobre el autor

Doris González Villarreal

Palabras clave

Servicio a la mesa; Técnicas de servicio gastronómico

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

CP

Cynthia Peñafiel Ricaurte

SB

Sebastián Barros Caló

FR

Felipe Romero Montalvo

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen