Servicio básico de restaurante y bar

Autores

Enrique Lorca Romero, Adrián Flores Alegría, Antonio Chacón Camaches

Sinopsis

El secreto de un buen restaurante está en inventar emociones todos los días para el cliente, mejorar su experiencia y satisfacción; esto se logra teniendo los conocimientos, trucos y curiosidades acerca del servicio, ejecutando la premisa que “el buen servicio no se ve, se siente”.En cinco capítulos los autores desarrollan las previsiones sobre el servicio básico de restaurante y bar: el restaurante como establecimiento; las operaciones antes del servicio como el mise en place en el área de consumo de alimentos y bebidas; el servicio de comidas, bebidas y la atención al cliente en el establecimiento; las funciones a realizar después de prestar el servicio; y la seguridad e higiene alimenticia en la prestación del servicio de comidas y bebidas. Dirigido a todas las personas que ejercen esta profesión, a promotores de la gastronomía y del turismo, a bartenders, sumilleres y administradores.



EL

Sobre el autor

Enrique Lorca Romero

Impreso

Año de publicación: 2019

Presentación: Tapa blanda o Bolsillo

Tamaño: 24 x 17 cm

Número absoluto de páginas: 136 Páginas

Número de páginas del contenido principal: 116 Páginas

Número de páginas previas al contenido principal: 6 Páginas

Número de páginas posteriores al contenido principal: 14 Páginas

ISBN13: 9789587718157

$60.000 COP

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

AF

Adrián Flores Alegría

AC

Antonio Chacón Camaches

E-Book

Año de publicación: 2019

Presentación: PDF (Digital: descarga y online)

Número absoluto de páginas: 138 Páginas

ISBN13: 9789587718164

$39.900 COP



Palabras clave

Restaurantes, cafeterías, etc.; Administración; Bares

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