Paraninfo

Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes

Editorial: Paraninfo
Autor: JESÚS FELIPE GALLEGO
Clasificación: Divulgación General > Hostelería
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 720
ISBN 13: 9788428328050
ISBN 10: 8428328056
Precio sin IVA: $ 242618.00 COP
Precio con IVA: $ 242618.00 COP
Fecha publicacion: 01/10/2001

Sinopsis

El autor ofrece en este libro un panorama amplio sobre las nuevas ofertas de Restauración que exigen nuevos conocimientos y planteamientos para la gestión, donde las franquicias, el "todo incluido", los restaurantes temáticos o de cocina creativa generan estilos de dirección muy diferentes a aquellos que, en tiempos recientes, se estaban utilizando.

Indice

Los cambios de la cocina y del servicio a través de los tiempos - Evolución de la restauración en España - Los recursos humanos - La organización en las empresas de restauración - Gestión económica en la restauración - Las franquicias y los nuevos negocios en la restauración - Restauración temática - All Inclusive - Los vinos y otras bebidas en la restauración - Los locales en la restauración - El servicio en la restauración - La identidad corporativa. Diseño y contenido de cartas y menús - El nuevo marketing - Las nuevas tecnologías en la restauración - Denominación de origen de productos españoles.