

# Paraninfo

## Procesos de servicios en bar cafetería



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** DIEGO MERCADO FUSTER,  
FRANCISCO GARCÍA ORTIZ, PEDRO  
PABLO GARCÍA ORTIZ, MARIO GIL MUELA

**Clasificación:** Ciclos Formativos >  
Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 432

**ISBN 13:** 9788428344463

**ISBN 10:** 8428344469

**Precio sin IVA:** \$ 163316.00 COP

**Precio con IVA:** \$ 163316.00 COP

**Fecha publicacion:** 26/02/2021

### Sinopsis

**La oferta gastronómica y de bebidas  
de un establecimiento definirá  
su clientela, su posición en el mercado  
y su capacidad para generar ventas.**

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Procesos de servicios en bar-cafetería del Ciclo Formativo de grado superior de Dirección de Servicios de Restauración, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

*Procesos de servicios en bar-cafetería* aborda todas las necesidades formativas actualizadas para conocer los principios del funcionamiento de los establecimientos que agrupa el concepto de bar y cafetería. Entre estos contenidos, cabe destacar:

- Preparación necesaria para las etapas de formación, inserción y adaptación a la vida laboral.
- Competencias para el desempeño del trabajo de barman o barwoman a nivel mundial.
- Material necesario para la formación en materia de prevención de riesgos laborales.
- Sistemas para la gestión de almacén y materias primas en el economato.
- Vocabulario necesario para poder comunicarse entre iguales, superiores e inferiores utilizando argot técnico de la profesión.

El autor, **Diego Mercado Fuster**, es técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración y trabaja en distintas ramas de la hostelería. Actualmente es profesor de la especialidad Servicios de Restauración. Asimismo, tiene formación en técnicas para la docencia, coaching y efectividad personal, formación para formadores, neurodidáctica, barista, coctelería, vinos o té, entre otros muchos.

## Indice

**1.** El bar y la cafetería; **2.** Deontología del profesional de hostelería y la brigada de bar y cafetería; **3.** Maquinaria, mobiliario y utillaje de bar y cafetería; **4.** Preservicio, servicio y postservicio; **5.** Ofertas gastronómicas en el servicio de bar o cafetería; **6.** El café; **7.** El chocolate y la leche; **8.** El té y las infusiones; **9.** Batidos, granizados, sorbetes, helados y zumos; **10.** Aguas y refrescos; **11.** La cerveza; **12.** Sidra, sake, pulque y aperitivos; **13.** La destilación, aguardientes de vino, de residuo de uva y de frutas; **14.** La ginebra y el vodka; **15.** El *whisky*, el *whiskey* y el ron; **16.** Licores, jarabes y cordiales; **17.** La cachaza, el tequila y el mezcal; **18.** Cócteles y combinados; **19.** Consumo responsable de bebidas alcohólicas.

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)  
Tel. (+34) 914 463 350 Fax  
clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx