Paraninfo

# Técnicas de servicio y atención al cliente

**Editorial:** Paraninfo
**Autor:** FRANCISCO GARCÍA ORTIZ, PEDRO PABLO GARCÍA ORTIZ, MARIO GIL MUELA
**Clasificación:** Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
**Tamaño:** 17 x 24 cm.
**Páginas:** 324
**ISBN 13:** 9788497325837
**ISBN 10:** 8497325834
**Precio sin IVA:** $ 158361.00 COP
**Precio con IVA:** $ 158361.00 COP
**Fecha publicacion:** 07/06/2007

## Sinopsis

Las cosas cambian, y ahora le llega el turno, no puede ser de otra forma, a aquellos que ven en su actividad una forma de satisfacer a los demás en el entorno de un  negocio de personas , aplicando acciones fundamentalmente relacionales e intangibles, teniendo en sus manos la posibilidad de crear ambientes y sensaciones agradables, convirtiendo un producto, sofisticado o no, en una vivencia gratificante para el que lo recibe. Esta nueva edición pretende ser una pieza funcional y ajustada a los nuevos tiempos, puede dar servicio a todas aquellas personas que se inician en esta actividad o que quieran conocerla más de cerca.

## Indice

Prólogo 1. La restauración 2. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos 3. La preparación del servicio 4. Atención al cliente y aplicación de técnicas de venta 5. Operaciones de servicio. 6. Planificación y desarrollo de servicios especiales. Glosario.

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