

GESTION DE DEPARTAMEN.SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBI.MF1104-3

MOTTO LOPEZ / FERNANDEZ MENENDEZ

SINOPSIS

Todas las empresas de restauración aspiran a conseguir el éxito comercial. Lograr una oferta atractiva y la satisfacción del cliente requiere grandes dosis de esfuerzo y entusiasmo, ineficaces sin una gestión adecuada del proceso de negocio. Este manual incluye todo lo necesario para aprender a gestionar eficazmente el departamento de servicio de alimentos y bebidas. Se detallan las características de cada tipo de negocio y su casuística, el proceso del plan empresarial en restauración, sus necesidades presupuestarias, la previsión de gastos y la obtención de beneficios. Todo sin olvidar la importancia de los recursos humanos, cómo elegir el personal y los cauces adecuados para dirigir equipos de trabajo. Asimismo, ante una clientela cada vez más informada y pendiente de cuestiones relativas a seguridad higiénico-sanitaria y calidad, es importante presentarse con una marca de referencia que asegure el máximo nivel de calidad. Por eso esta obra también aborda los sistemas de calidad en el servicio de alimentos y bebidas, detallando las diferentes marcas, organismos y el procedimiento para conseguir ...

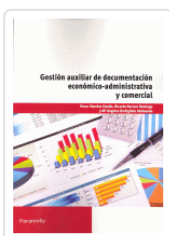


Editorial	EDICIONES PARANINFO
Materia	HOSTELERIA-TURISMO
Colección	CERTIFICADOS PROFESIONALIDAD
EAN	9788428344807
Status	Disponible
Páginas	178
Tamaño	170x240x mm.
Peso	389
Precio (Imp. inc.)	17,00€
Fecha de lanzamiento	21/03/2021

Títulos relacionados



GESTION CONTABLE
TARODO ;
SANCHEZ
ESTELLA



GESTION AUXILIAR DE DOCUMENTACION ECONOMICO-ADMINIS.Y COMER
SANCHEZ ESTELLA ;
HERRERO ;
HORTIGUELA



INGLES PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURANTE
GANDULLO
RECIO,
MARGARITA



PREPARACION TERRENO INSTALACION INFRAESTRUC.PLANTA.FRUTALES
CASAS FLORES, RAQUEL