

# PROTOCOLO EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



	
<b>Editorial</b>	PARANINFO
<b>Subject</b>	Industria del turismo
<b>EAN</b>	9788428399302
<b>Status</b>	Disponible
<b>Pages</b>	156
<b>Size</b>	240x170x0 mm.
<b>Weight</b>	320
<b>Price (Tax inc.)</b>	23,00€

## CABERO SOTO, LUISA CRISTINA

### SYNOPSIS

El libro de protocolo que impulsará su negocio. Por fin un completo manual de protocolo exclusivo para profesionales de la hostelería y la restauración. Un libro para disfrutar aprendiendo a ofrecer un servicio esmerado e impecable que le distinguirá y hará que la clientela se decante por su establecimiento. Plantillas, cuadros esquemáticos, fotografías, listados de frases de cortesía habituales con su pronunciación en inglés, francés, alemán, italiano, portugués, ruso, japonés, chino y árabe y mucho más a su disposición en una obra imprescindible por novedosa y práctica. Descubra de manos de una experta la forma de aplicar el protocolo en hoteles y restaurantes, aprenda a organizar con éxito un banquete, una reunión de trabajo, un congreso o un cóctel y ¡triunfe! "La autora desgrana las líneas maestras protocolarias en hostelería, nos guía por los entresijos del protocolo y consigue el don de compartir sus secretos." Javier Vallaure, Embajador de España. "La autora desgrana las líneas maestras protocolarias en hostelería, nos guía por los entresijos del protocolo y consigue el don de compartir sus secretos." Javier Vallaure, Embajador de España. "La autora desgrana las líneas maestras protocolarias en hostelería, nos guía por los entresijos del protocolo y consigue el don de compartir sus secretos." Javier Vallaure, Embajador de España. Por fin un completo manual de protocolo exclusivo para profesionales de la hostelería y la restauración. Un libro para disfrutar aprendiendo a ofrecer un servicio esmerado e impecable que le distinguirá y hará que la clientela se decante por su establecimiento....