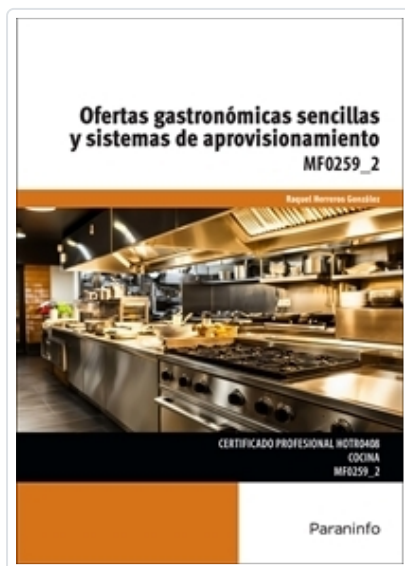


# OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO



**HERREROS GONZÁLEZ, RAQUEL**

## SINOPSIS

El presente libro desarrolla los contenidos del Módulo Formativo (MF0259\_2) Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento, incluido en el Certificado Profesional H0TR0408 Cocina, regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto. En Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento podemos encontrar las distintas clasificaciones de las empresas existentes en la restauración, la gestión y la organización de sus departamentos de cocina, así como la diferenciación entre la restauración diferida y la directa. Teniendo en cuenta que encontramos un amplio abanico de ofertas gastronómicas en las empresas de restauración, podemos abarcar con esta obra toda la actualidad de dichas ofertas gastronómicas, además de ofrecer una base sencilla sobre dietética y nutrición. El contenido de esta obra está acompañado de numerosas imágenes, esquemas, tablas y documentos de trabajo con gran nivel de detalle, así como ejemplos de diversa índole. Cada capítulo se completa con gran cantidad de actividades finales para poder examinar todo...



<b>Editorial</b>	PARANINFO
<b>Materia</b>	Actividades de hostelería y restauración
<b>Colección</b>	Hostelería y Turismo
<b>EAN</b>	9788428356510
<b>Status</b>	Disponible
<b>Encuadernación</b>	Tapa dura
<b>Páginas</b>	382
<b>Tamaño</b>	240x170x0 mm.
<b>Peso</b>	730
<b>Precio (Imp. inc.)</b>	29,00€

## Títulos relacionados



**PROCESOS DE GESTIÓN DE UNIDADES DE INFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN TURÍSTICAS**  
ARRANZ VICENTE, ADRIANA



**BARMAN PROFESIONAL (UNA GUÍA COMPLETA PARA OBTENER RESULTADOS PROFESIONALES)**

W. FREETH, ADAM

