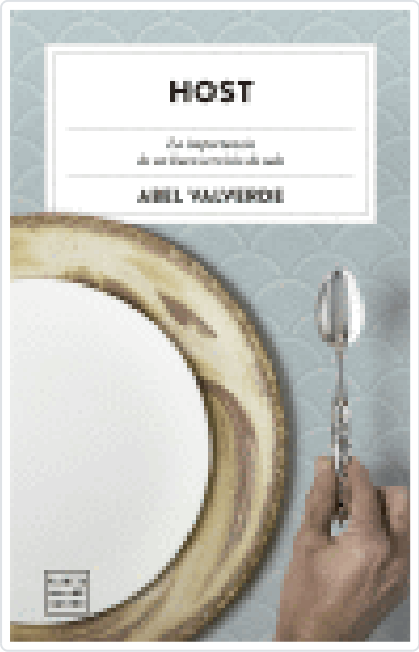
HOST. LA IMPORTANCIA DE UN BUEN SERVICIO DE SALA



VALVERDE, ABEL

SINOPSIS

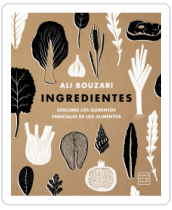
Abel Valverde hace un repaso de los elementos fundamentales del servicio de sala, las aptitudes que se requieren, la transformación que ha sufrido a lo largo de la historia, el ciclo del servicio (desde la preparación de la escena hasta la despedida del cliente), la interacción con sumilleres, chefs y otros compañeros de local, algo de psicología, la gestión en situaciones de estrés, la atención a quejas y reclamaciones o la gestión económica de un restaurante, entre otros temas fundamentales. ...

Editorial	PLANETA GASTRO
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788408160366
Status	Disponible
Páginas	336
Tamaño	145x0x mm.
Peso	546
Precio (Imp. inc.)	19,95€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	09/11/2016

Títulos relacionados

COCKTAILS, DRINKS & FOOD
MUELAS, JAVIER DE LAS

CULINARY ACTION!
BASQUE CULINARY CENTER



INGREDIENTES
BOUZARI, ALI

TEMPLOS DEL PRODUCTO
BENEYTO, BORJA / MATEOS, CARLOS