

# Paraninfo

## UF0058 - Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** ESTHER URDA CHAMIZO

**Clasificación:** Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 70

**ISBN 13:** 9788428397162

**ISBN 10:** 8428397163

**Precio sin IVA:** \$9573.00

**Precio con IVA:** \$9573.00

**Fecha publicación:** 14/10/2015

### Sinopsis

Dentro de las operaciones básicas de restaurante y bar, es primordial dominar el uso de la dotación básica y conocer las labores propias de la asistencia en el preservicio.

En este libro veremos cómo utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo; aprenderemos también a identificarlos y a distinguirlos describiendo sus funciones, normas de utilización, resultados que con su uso se obtienen y los riesgos asociados a su manipulación. Por otra parte, analizaremos el proceso de preservicio a través de las operaciones más comunes y sencillas propias del mismo, a fin de saber cómo adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas. Cada capítulo del libro se complementa con actividades prácticas y de autoevaluación, cuyas soluciones están disponibles en [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es).

Los contenidos se corresponden fielmente con los de la UF 0058 *Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio*, incardinada en el MF 0257\_1 *Servicio básico de restaurante-bar*, perteneciente al certificado de profesionalidad HOTR0208 *Operaciones básicas de restaurante y bar*, regulado por el RD 1376/2008, de 1 de agosto, y modificado a su vez por el RD 619/2013, de 2 de agosto.

**Esther Urda Chamizo** es profesora acreditada de certificados de profesionalidad.

### Índice

**1.** El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento. **2.** Los establecimientos de servicio a colectividades. **3.** Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante. **4.** Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas. Bibliografía.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18

[email protected] [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es)