

Gestión administrativa y comercial en restauración 2.ª edición



Editorial: Paraninfo

Autor: ELENA DÍAZ PANIAGUA, MIRIAM LEÓN SÁNCHEZ

Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 390

ISBN 13: 9788428340984

ISBN 10: 8428340986

Precio sin IVA: 31,73 Eur

Precio con IVA: 33,00 Eur

Fecha publicacion: 03/05/2019

Sinopsis

**Para gestionar de forma óptima
un establecimiento de restauración,
hay que tener iniciativa y visión de futuro.**

El libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Gestión Administrativa y Comercial en Restauración de los Ciclos Formativos de grado superior de Dirección de Cocina, y Dirección de Servicios de Restauración, pertenecientes a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Gestión administrativa y comercial en restauración es un manual didáctico que consta de 10 unidades, organizadas en dos bloques: en la primera parte del libro se desarrollan las unidades relacionadas con la gestión administrativa para, a continuación, en la segunda, ofrecer las relacionadas con la gestión comercial en restauración.

Esta nueva edición ofrece contenidos y datos actualizados, nuevas imágenes y actividades, así como esquemas que facilitarán el aprendizaje. Los contenidos se exponen de manera progresiva y ordenada; con un lenguaje técnico, pero sencillo y ameno. Se abordan los contenidos con gran cantidad de ilustraciones, documentos de uso habitual, esquemas y tablas que complementan las explicaciones, actividades propuestas

y resueltas, y casos prácticos que acercarán al alumnado a la realidad diaria del sector.

Esta obra es de interés para el alumnado y el profesorado, así como para aquellos que quieran conocer la gestión empresarial y de marketing en establecimientos de restauración y, en especial, aquellos profesionales en activo que deseen actualizar sus conocimientos: la formación continua es un valor imprescindible, y más en un ámbito tan dinámico como el sector turístico.

Las autoras, **Elena Díaz Paniagua** y **Miriam León Sánchez**, son diplomadas en Turismo por la Universidad Carlos III de Madrid y por la Universidad Autónoma de Madrid, respectivamente. Tras numerosos años trabajando en el sector de la hostelería y el turismo, orientaron su actividad laboral hacia la docencia de Ciclos Formativos en la familia profesional de Hostelería y Turismo. Además, son autoras de otros títulos de formación publicados por esta editorial.

Índice

1. Establecimiento de las estructuras organizativas; **2.** Planificación empresarial y control de la gestión económico-financiera; **3.** Control de la gestión de la documentación administrativa de las áreas de producción; **4.** Control de los costes de las áreas de producción; **5.** Control de los presupuestos de las áreas de producción; **6.** Análisis del mercado de la restauración; **7.** Evaluación de la situación empresarial; **8.** Elaboración del plan de comercialización; **9.** Diseño de ofertas gastronómicas; **10.** *Marketing* interno y gestión de calidad; Bibliografía.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es