

Paraninfo

Recursos humanos y dirección de equipos en restauración

Miriam León Sánchez
Elena Díaz Paniagua

2.^a
EDICIÓN



Fe de erratas – junio 2020

HOSTELERÍA Y TURISMO

| DIRECCIÓN DE COCINA

| DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Página 292 – Actividades de aplicación 10.16, 10.17 y 10.18.

Se modifica el número de la actividad de aplicación destacada.

- 10.16.** Para la Actividad de aplicación 10.15, calcula el material necesario para ofrecer el servicio en mesa.
- 10.17.** Sabiendo que en el desayuno saludable de la Actividad de aplicación 10.15 se realizará una ponencia por parte de un especialista en nutrición sobre la dieta mediterránea, y un representante del ayuntamiento hará una introducción de la jornada, elabora un cronograma de servicio y compáralo con el del resto de la clase.
- 10.18.** Respecto a la Actividad de aplicación 10.15, si nos referimos a los camareros que estén realizando sus tareas en el *office*, ¿qué aspectos tendrán que tener en cuenta para el buen funcionamiento del servicio?