

Paraninfo

RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN

Miriam León Sánchez
Elena Díaz Paniagua



HOSTELERÍA Y TURISMO



DIRECCIÓN DE COCINA

DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

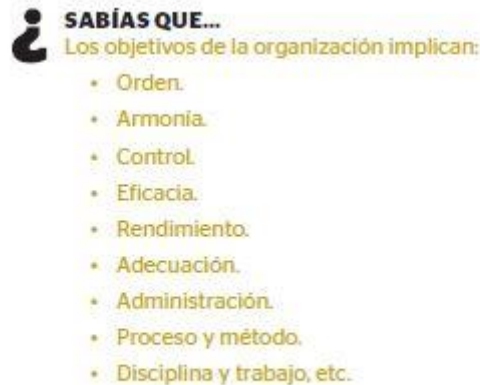
FE DE ERRATAS

marzo 2018

A continuación, se indican las erratas encontradas en el libro *Recursos humanos y dirección de equipos en restauración* (9788497324366).

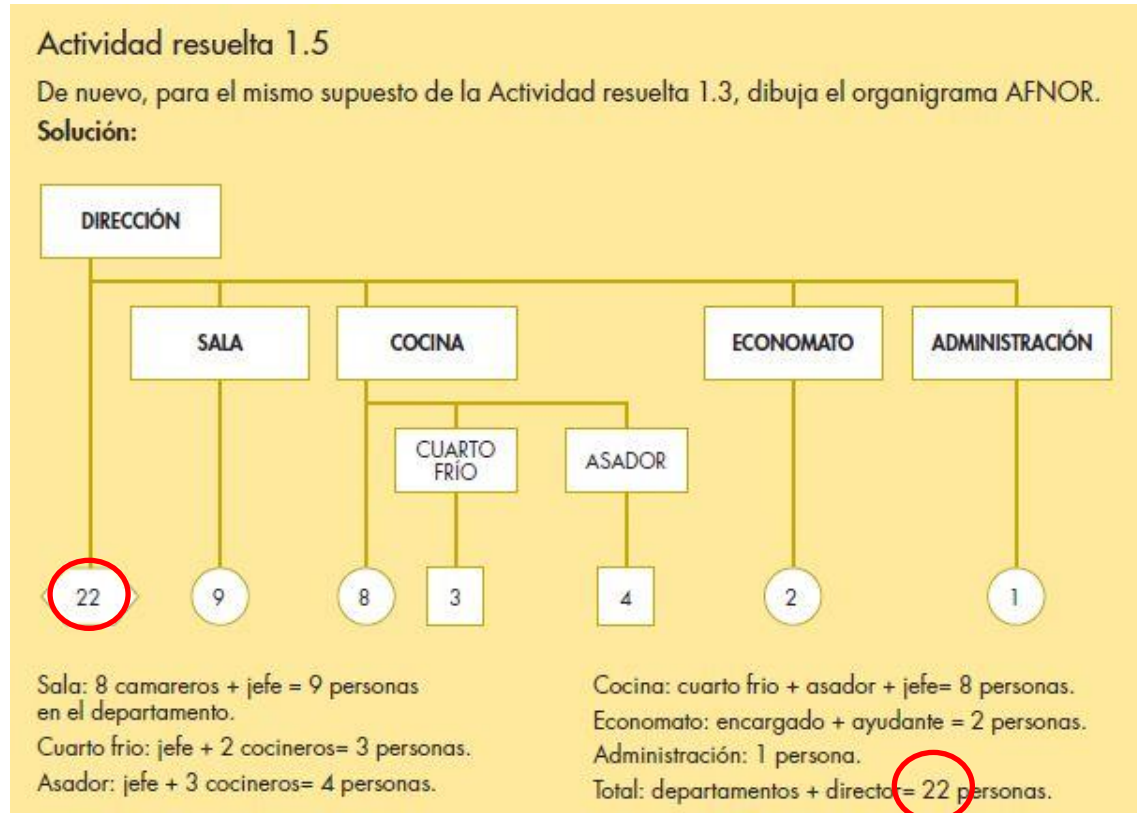
Página 13

En el **Sabías que**, aparece dos veces “de la”. Debe decir: “Los objetivos de la organización implican”, tal como se muestra en la siguiente imagen:



Página 16

En la **Actividad resuelta 1.5**, se han corregido los datos erróneos que se destacan en la imagen.



Página 23

El apartado E) de la **Actividad 1.13** se ha corregido y se muestra correctamente en la siguiente imagen:

- e) En cuanto a la organización informal, ¿en qué momentos podría potenciarla?

Estructura del restaurante. El restaurante tiene las siguientes áreas:

- Los tres dueños, que hacen de directores y toman decisiones conjuntas.
- Cocina, dividida en:
 - Cuarto frío, con un encargado y cuatro cocineros.
 - Cocina caliente, con un encargado y 6 empleados.
- Pastelería, con un encargado y dos pasteleros.
- Sala, con un *maitre* y 10 camareeros.
- Economato, con un encargado y dos ayudantes.