

Librería
Bonilla y Asociados
desde 1950



Título:

Autor: Sesmero Carrasco José Luis

Precio: \$720.00

Editorial:

Año: 2010

Tema:

Edición:

Sinopsis

ISBN: 9788499311821

Como "catering" se entiende toda aquella actividad hostelera que tiene como finalidad la producción, realización y posterior ejecución de un servicio de comidas y/o bebidas, ésta última en un lugar remoto al centro de producción. Se trata de llevar un servicio a cualquier lugar acordado con el cliente, cubriendo todos aqu ellos aspectos que pudieran ser necesidades del mismo (alimentos, bebidas, música, mobiliario, decoración, personal de servicio, azafatas, transporte para personas, guías, etc.). Bien es verdad que con sólo ofrecer servicios de comida, bebida y camareros, ya se podría considerar como un servicio de catering, sin embargo, las empresas que ofrecen estos servicios en la actualidad, suelen complementarios con la organización integral del evento donde se desarrolle el servicio. En el mundo de la hostelería, el catering no es más que una de las líneas de negocio que todo establecimiento puede abordar, ya que tiene las instalaciones, los profesionales, y la sinergia necesaria para, organizando los correspondientes departamentos de logística y eventos, poder acometer cualquier servicio en el exterior de sus instalaciones. Muchos establecimientos empiezan su actividad también diseñándola desde el principio para ofrecer servicios a distancia. Por ello encontraremos dos tipos de organizaciones que desarrollan el catering: el departamento de catering en una empresa hostelera, y la empresa de catering. Tienen ciertas diferencias en cuanto a organización y obligaciones, pero no así en cuanto a funcionamiento: la actividad se regirá por las mismas directrices. El catering suele dar cobertura a servicios para un gran número de comensales, de otra forma no tendría mucho sentido llevar a cabo la tremenda organización que conlleva. Pertenece pues, a la denominada "restauración colectiva"