

# Paraninfo

## Técnicas de servicio y atención al cliente



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** FRANCISCO GARCÍA ORTIZ,  
PEDRO PABLO GARCÍA ORTIZ, MARIO GIL  
MUELA

**Clasificación:** Ciclos Formativos >  
Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 324

**ISBN 13:** 9788497325837

**ISBN 10:** 8497325834

**Precio sin IVA:** 32,69 Eur

**Precio con IVA:** 34,00 Eur

**Fecha publicación:** 07/06/2007

### Sinopsis

Las cosas cambian, y ahora le llega el turno, no puede ser de otra forma, a aquellos que ven en su actividad una forma de satisfacer a los demás en el entorno de un negocio de personas, aplicando acciones fundamentalmente relacionales e intangibles, teniendo en sus manos la posibilidad de crear ambientes y sensaciones agradables, convirtiendo un producto, sofisticado o no, en una vivencia gratificante para el que lo recibe. Esta nueva edición pretende ser una pieza funcional y ajustada a los nuevos tiempos, puede dar servicio a todas aquellas personas que se inician en esta actividad o que quieran conocerla más de cerca.

### Índice

Prólogo 1. La restauración 2. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos 3. La preparación del servicio 4. Atención al cliente y aplicación de técnicas de venta 5. Operaciones de servicio. 6. Planificación y desarrollo de servicios especiales. Glosario.

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