

# SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

 **Érico | Saraiva**



# Resumo de Serviços de Alimentação e Bebidas

A necessidade crescente de profissionais qualificados se intensifica de forma contínua, e estar preparado para atender a essa demanda é estar um passo à frente da concorrência. O livro aborda os principais fundamentos para que o profissional entenda e aja com eficácia e profissionalismo no segmento.

Trata dos diferentes tipos de utensílios e equipamentos usados em cozinhas e salões, atendimento ao cliente, organização operacional, técnicas de preparo de cardápios e bebidas na alimentação. Ao mesmo tempo em que apresenta fundamentação teórica, estimula o estudante a procurar novas informações, pois o segmento é dinâmico e se renova em grande velocidade.

O conteúdo pode ser aplicado para os cursos técnicos em Cozinha, Eventos, Hospedagem, Nutrição e Dietética, Serviços de Restaurante e Bar, entre outros.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)