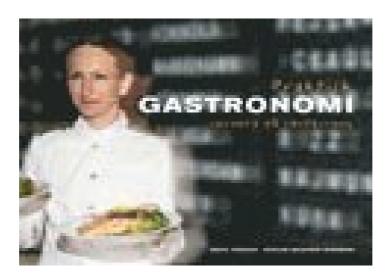
## Praktisk gastronomi Servera på restaurang PDF Mats Jonson



Det här är bara ett utdrag ur Praktisk gastronomi Servera på restaurang bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.



Författare: Mats Jonson ISBN-10: 9789147082636

Språk: Svenska Filesize: 3410 KB

## **BESKRIVNING**

Ett bra matsalsarbete får inte bara gästen att återkomma, det skapar också respekt för yrket och ökar intäkterna. Läs mer Utmärkande drag- Praktiskt inriktad bok med fakta och ordlista- Illustrationer kompletterar faktatexten för att underlätta förståelsen Serveringsarbetet består av två viktiga delar: teknisk kunskap om arbetet i matsalen och att kunna läsa gästen. Praktisk gastronomi - servera på restauranghandlar bland annat om mötet med gästen, matsalens organisation och dess utrustning, om uppdukning, serveringsmetoder och försäljningsteknik. Måltidstillfällen, restaurangens miljö och festvåningsarbetetas också upp Om författarna Mats Jonson undervisar och föreläser inom matlagning, drycker och barteknik vid bland annat gymnasieskolans restaurangprogram. Han är gastronomiutbildad i Sverige, Tyskland, Hong Kong och England och är vid sidan av undervisningen också verksam som matoch dryckesskribent. Miriam Bagner-Jensmar är serveringslärare och grundutbildad i London där hon även arbetat inom restaurang. Hon är examinerad från Grythyttans restauranghögskola med servering som specialämne. Vid sidan av lärarvrket driver hon en catering firma.

## VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Praktisk gastronomi ... I ett bageri och på en restaurang bakar man bröd för sina kunder. Bakar man ett gott bröd återkommer kunderna.

Nu finns även en lärarhandledning till Praktisk gastronomi - drycker på restaurang som är den perfekta hjälpen till alla som ska undervisa i ämnena: ...

Praktisk gastronomi - servera på restaurang Praktisk gastronomi - servera på restaurang handlar om det viktiga mötet med gästen: från matsalens

## PRAKTISK GASTRONOMI SERVERA PÅ RESTAURANG

Fortsätt läsa...