



## Un manual profesional que desvela las claves del éxito en un montaje de catering

21-01-2015

Para garantizar el éxito de un montaje de catering es preciso que los recursos materiales y humanos se gestionen de la forma correcta, con el fin de obtener los resultados previstos. El manual *Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering* ofrece las claves para que eso sea sí.

Los servicios de catering han ido en aumento, ya que cada vez es mayor la cantidad de demandas recibidas para la celebración de eventos. Para llevarlos a cabo, es preciso que los recursos materiales y humanos se gestionen de la forma correcta, con el fin de obtener los resultados previstos.

En este manual se estudia la organización de los diferentes departamentos de montaje de catering, así como los equipos, materiales y maquinaria que se emplean. Además de ello, se profundiza en el proceso de aprovisionamiento para este tipo de servicios, la documentación que interviene en el mismo y la seguridad con la que conviene contar a la hora de tratar con los productos.

Se trata de una obra para que el profesional aprenda todo lo necesario para que los diferentes tipos de montaje, las fases que intervienen en su proceso de desarrollo y las elaboraciones realizadas de manera más habitual, se lleven a cabo de una forma óptima.

La autora del manual, **Violeta Andreu Galdón** es diplomada en Dirección y Gestión de empresas hoteleras por la UAB (Universidad Autónoma de Barcelona) y ha realizado diversos cursos, entre otros el de RRPP (relaciones públicas), protocolo y azafata de congresos.

Así mismo, tiene una amplia experiencia en el ámbito de la restauración, donde ha trabajado en diferentes áreas. Empezó su carrera profesional como camarera, llegando a alcanzar en 2008 la dirección de restauración del Teatro Nacional de Catalunya y en 2012 la dirección de Aramark Servicios de catering.

El libro es de **Ideaspropias Editorial** y está a la venta por 17,95 €.