

INDICE

El autor	XI
Prologo	XV
Prefacio	XIX
Introducción	XXIII
Parte I Establecimientos	3
Capitulo 1 Tipos de establecimientos	
La cafetería	
El restaurante	5
Room service	
Banquetes	6
El bar	10
Capitulo 2 Dotaciones	17
Muebles y enseres	
Vajilla	22
Cubiertera	23
Cristalería	24
Lencería	
Uniformes	26
Mensajes de servicio	27
Mensaje para servicio de bar	29
Capitulo 3 Decoración	38
Algunas reflexiones	
Parte II Servicios	
Capitulo 4 La carta	44
Tipos de carta	
Capitulo 5 El arte de servir	59
El servicio de las bebidas	
Capitulo 6 E servicio de los vinos	62
Algunas recomendamos especiales	
Concordancia entre vinos y platillos	64
Parte III Los licores	70
Capitulo 7 Los licores	
Aperitivos	
Destilados de granos	80
Destilados de frutas	94
Destilados de hollejos y orujos de uvas	101
Pousecafé o cremas	103

Destilados de caña de azúcar	111
Capítulo 8 La cerveza	121
Capítulo 9 El ars combinatoria	129
Historia del coctel	
Reglas básicas para la elaboración de cócteles	133
Algunas recetas clásicas	135
Utensilios necesarios para la preparación de cócteles	147
Parte IV Protocolo	
Capítulo 10 Protocolo y etiqueta	159
Aspectos importantes del protocolo presidencial	
Organización de eventos	160
Montaje de salones (ilustración)	163
Constitución y funciones de los comités	164
Invitaciones	166
Uniformes y trajes	167
Ejemplos de menús	168
Recepciones y banquetes	172
El anfitrión	174
Algunos aspectos de utilidad	175
Parte V Talleres	
Capítulo 11 Talleres de entrenamiento	181
El restaurante	
El mensaje	182
El montaje	
El personal	184
El servicio	186
El conocimiento de los vinos y su servicio	
Las ventas y la carta	189
El bar	190
Servicio especial	
Modelos de trabajos prácticos	191
Capítulo 12 Guía para el entrenamiento del personal de servicio	194
Aspecto, elegancia y delicadeza del profesional	
Las áreas de operación	195
Seguridad industrial	196
La imagen del establecimiento	
Algunos montajes básicos	197
Como ahorrar tiempo	199
Una política de ventas eficaz	199
Como hacer la secuencia general para el servicio	203
Reglas para servir con eficacia el desayuno	210
Un fantástico servicio al almuerzo o la cena, sus 27 detalles o momentos	212

de verdad	
Como presentar la cuenta	213
Observaciones generales	214
Desarrollo de una política de entras eficaz Como conjugar habilidad, interés, criterio y fantasía	215
La magia del bar Saber, otorga creatividad	218
Glosario	221
Bibliografía	233