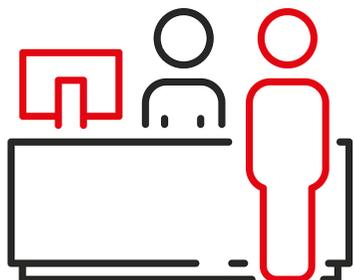


Manual de gestión empresarial y legal para negocios de Hostelería y Turismo



Un hostelero que no conozca cómo funciona la actividad desde sus cimientos, que no haga números con criterio, considerando las herramientas de gestión, que no sea capaz de aprender del fracaso, que se desentienda de la normativa jurídica específica, un hostelero que no comprenda la hostelería profundamente, debe dedicarse a otro oficio.

Yonel Gómez Benítez

Manuales de Economía y Empresa

» Yonel Gómez Benítez

Manual de gestión empresarial y legal para negocios de Hostelería y Turismo

La percepción profesional sobre un restaurante va mucho más allá de la gastronomía pues de manera consciente sabes que deberás elaborar un personalizado plan de negocios cuya virtualidad permitirá tomar adecuadas decisiones en la negociación de una diversidad de contratos, farragosos trámites burocráticos requeridos sobre licencias y autorizaciones en general, sobre el uso de recursos humanos y todo el proceso inherente, desde la oferta hasta la contratación laboral y los deberes propios de la seguridad social.

Con este magnífico manual que tiene entre sus manos puede prepararse para el logro de los requisitos exigidos al hostelero, en particularidad a las exigencias técnico constructivas (espacio requerido, materiales de fácil limpieza, condiciones de seguridad e higiene del trabajo, etc.), los suministros y equipos que debería recibir el local, atendiendo al tipo de cocina que desea poner en comercio y a la gestión de los costes en la restauración, evaluar con cuidado la seguridad alimentaria y los derechos que la acompañan, la sostenibilidad y la hoy indispensable gestión digital del futuro negocio. En fin, abrir un restaurante posee otra cara, casi siempre ignorada, que acompaña siempre al discurso puramente gastronómico: el cumplimiento de las normas técnicas y jurídicas propias del sector de la hostelería.

(Santiago de Cuba, 1977). Licenciado en Derecho, egresado de la Universidad de Oriente, de la cual fue profesor de Historia del Derecho y Derecho Romano, desempeñándose además como Consultor Legal de varias empresas del ámbito turístico y cultural del país. Reside en Europa desde el año 2013 donde realizó estudios de homologación en la Universidad de Salamanca y donde posteriormente realizó estudios de hostelería y formación de sala (Sevilla), ocupando desde entonces varias responsabilidades dentro del sector en Italia, donde actualmente se desempeña como Maitre. Su gran pasión por la mesa y la sumillería la comparte con el universo de los buenos modales, la etiqueta, el protocolo y la antigua cultura gastronómica mediterránea. Es un gastro-escritor convencido del importante rol que estos desempeñan en la restauración y la hostelería contemporánea internacional, entusiasmo que ha deseado compartir con un público cada vez más informado, más consciente de su protagonismo en la sociedad globalizada y, sobre todo, cada vez más educado.



9788418952142

Thema: KJMP
978-84-18952-14-2
392 páginas, ilustrado
Rústica con solapas
14.5 x 22 x 2.5 cm · 471 g
PVP: 23.95 €