



Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Escuela Superior de Tizayuca

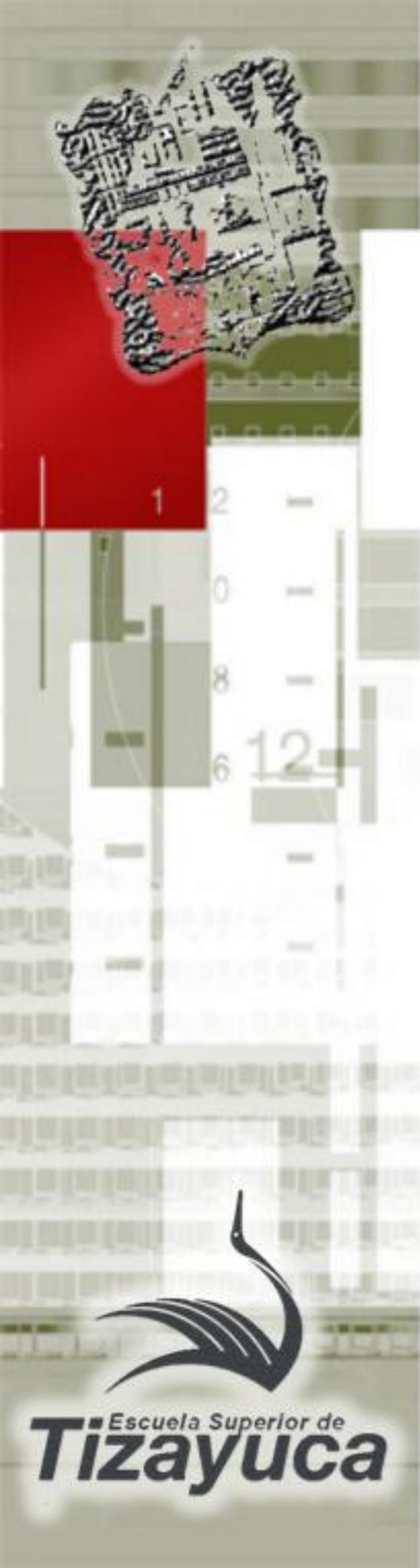


Área Académica: Licenciatura en Turismo

Tema: Clasificación de los restaurantes
(Operación de Bares y Restaurantes)

Profesor: L. T. Benito Carbajal Reyes

Periodo: Julio Diciembre 2013



Abstract

The food and beverage area offers a variety of restaurants for all kinds of economic level.



Key words

Food

Drinks

Quality

Air conditioned

Waiting room

Furniture and decoration



Escuela Superior de
Tizayuca

CLASIFICACIÓN DE LOS RESTAURANTES

POR LA CALIDAD DE SUS
SERVICIOS SEGÚN LA
SECTUR

5 TENEDORES – GRAN
TURISMO O LUJO

4 TENEDORES – 1 CLASE

3 TENEDORES – 2 CLASE

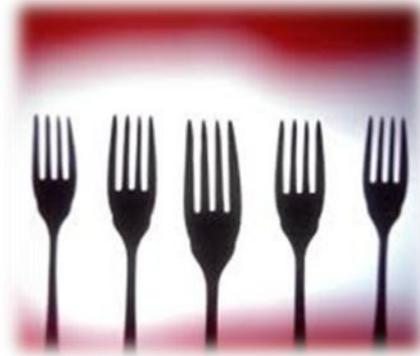
2 TENEDORES – 3 CLASE

1 TENEDOR - 4 CLASE



Escuela Superior de
Tizayuca

Restaurantes de lujo o gran turismo



Características

Adornados con
maderas finas

Los alimentos y
bebidas tienen
que ser de la
más alta calidad

La mejor higiene

servicio eficiente
y elegante



Restaurantes de primera clase



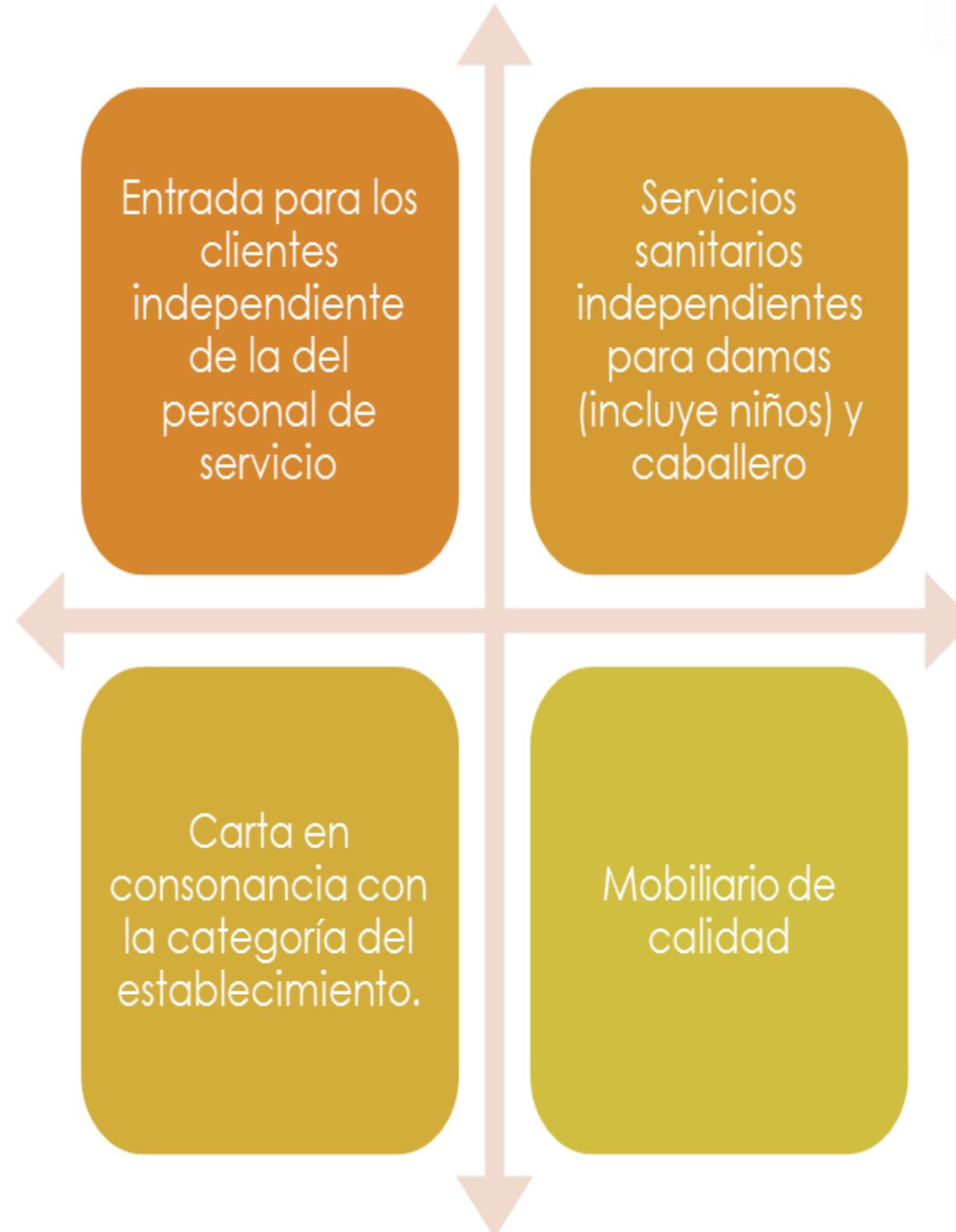
Sala de espera.

Aire acondicionado, calefacción y refrigeración

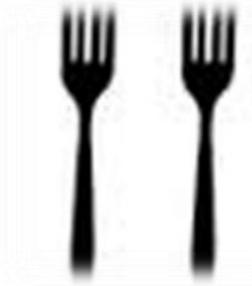
Mobiliario y decoración de primera calidad



Restaurantes de segunda clase



Restaurantes de tercera clase



Restaurantes de cuarta clase



Comedor independiente de la cocina

Carta sencilla

Cubertería inoxidable, vajilla de loza y vidrio, cristalería sencilla, servilletas de tela o papel



Escuela Superior de
Tizayuca

Bibliografía

TECNICAS DE SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE. García Ortiz, Francisco, Pedro Pablo. Ed. Paraninfo 2000.Madrid

ENCICLOPEDIA PRACTICA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELES Y RESTAURANTES. Ed. Océano Centrum 2002. Barcelona España

DE LA TORRE, Francisco.
Administración Hotelera, 2do. Curso
Ed. Trillas