



ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS

FPGM Servicios en Restauración

Material primer curso

Asignaturas módulos prácticos: Operaciones básicas en bar y cafetería y en servicios de restauración

Libros de texto en papel

- Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería 2.^a edición ISBN: 9788428334617 FRANCISCO GARCÍA ORTIZ, PEDRO PABLO GARCÍA ORTIZ, MARIO GIL MUELA
- Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales 2.^a edición ISBN: 9788428333092 FRANCISCO GARCÍA ORTIZ, PEDRO PABLO GARCÍA ORTIZ, MARIO GIL MUELA
- 1 cuaderno pequeño de apuntes, bolígrafo y sacacorchos de 2 tiempos.
- Uniforme de sala únicamente el oficial de la EHIB y comercializado por H2A Uniformes (Bartomeu Rosselló Porcel nº 14 (esquina C/ Soló nº2) tel. 871964968.) Compuesto por 1 americana, 2 pantalones ehib, 2 camisas ehib, 1 delantal corto y 1 juego de zapatos deportivos blancos ehib.

Técnicas de comunicación

- Técnicas de comunicación en restauración 2.^a edición ISBN: 9788428334693 MARÍA PALOMO MARTÍNEZ

Itinerario personal para la empleabilidad I

- Itinerario personal para la empleabilidad I
Libro en formato papel: Itinerario personal para la empleabilidad I 360º 2024. Editex ISBN 9788411349369
Cuaderno de clase (actividades y esquemas) en formato papel; disponible para su compra en Impresrapit (edificio Melchor de Jovellanos) o en el Classroom para su impresión a partir del 14 de setiembre.
Calculadora
Ordenador o tablet

Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

- Equipo técnico SAIA, S.L. (2020). Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Editorial Altamar. ISBN 978-84-17872-36-6