

PROTOSCOLOS EN HOSTELERÍA

Modalidad: Online

Duración: 28 horas

Objetivos:

Este Curso le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este curso el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y establecer protocolos de actuación en hoteles y restaurantes, aplicando las bases protocolarias para lograr un desarrollo óptimo en la planificación y gestión de eventos.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMAS BÁSICAS DEL PROTOCOLO

Definición de protocolo y precedencia

El protocolo oficial

El protocolo empresarial

La comunicación en el protocolo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

Aspectos básicos de protocolo en restaurantes

Protocolo en el menaje

Protocolo en el servicio

Protocolo en el buffet

Precedencias en mesas y ubicación de invitados

Protocolo en la cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN HOTELES

Normas básicas de protocolo hotelero

Manual de protocolo hotelero

La organización de eventos

La presidencia en el protocolo

Las nuevas tecnologías para el protocolo

Organización de distintos actos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETALLES Y REGLAS DE PROTOCOLO

Tratamientos en protocolo

Protocolo en el vestir

Protocolo en el restaurante

Protocolo para discapacitados

Decoración, regalos e invitaciones





TRAINING

