

HOTA004PO. PROTOCOLO EN HOSTELERÍA.



SKU: PMAI1051

Horas: 25

OBJETIVOS

1. Conocer la normativa básica del protocolo para saber aplicarla en función de la situación.
2. Conocer los distintos detalles y reglas del protocolo para una correcta aplicación en función de la situación.

DIRIGIDO A

COMPETENCIAS

CONTENIDO

1. Normas básicas del protocolo

- 1.1. Definición de protocolo y precedencia
- 1.2. El protocolo oficial
- 1.3. El protocolo empresarial
- 1.4. La comunicación en el protocolo

2. Protocolo en hostelería

- 2.1. Aspectos básicos de protocolo en restaurantes
- 2.2. Protocolo en el menaje
- 2.3. Protocolo en el servicio
- 2.4. Protocolo en el buffet
- 2.5. Precedencias en mesas y ubicación de invitados
- 2.6. Protocolo en la cocina

3. Protocolo en hoteles

- 3.1. Normas básicas de protocolo hotelero

- 3.2. Manual de protocolo hotelero
- 3.3. La organización de eventos
- 3.4. La presidencia en el protocolo
- 3.5. Las nuevas tecnologías para el protocolo
- 3.6. Organización de distintos actos

4. Detalles y reglas de protocolo

- 4.1. Tratamientos en protocolo
- 4.2. Protocolo en el vestir
- 4.3. Protocolo en el restaurante
- 4.4. Protocolo para discapacitados
- 4.5. Decoración, regalos e invitaciones