

## HOTA004PO. PROTOCOLOS EN HOSTELERÍA



**SKU:** PS1160

**Horas:** 25

### 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