Protocolo en hoteles

Sku: 0513_V2

Horas: 40

OBJETIVOS

Objetivos Generales:

- Aprender cuáles son los conceptos y reglas esenciales del protocolo, tanto oficial como empresarial, así como los aspectos que relacionan esta disciplina con la comunicación.
- Conocer aquellos principios y normas que rigen el protocolo en los hoteles, como establecimientos de hostelería que no sólo proporcionan alojamiento, sino que suministran servicios de restauración u organización de eventos.
- Ser capaz de llevar a la práctica cotidiana aspectos tan importantes en el protocolo como la precedencia, los tratamientos, el saludo, la presidencia de un acto, la etiqueta, la decoración, las invitaciones…

CONTENIDOS

Tema 1. Normas básicas del protocolo y la organización de Actos. 1.1. Definición de protocolo 1.2. La precedencia 1.3. El protocolo como profesión 1.4. Protocolo Oficial 1.5. Protocolo empresarial 1.6. El programa protocolario 1.7. La comunicación y el protocolo 1.8. Glosario Tema 2. El protocolo en Hostelería. 2.1. Aspectos básicos protocolo en Hostelería 2.2. Banquetes: mesas y ubicación de invitados 2.3. Protocolo en la cocina 2.4. Glosario Tema 3. Protocolo en hoteles. 3.1. Normas básicas de protocolo hotelero 3.2. Manual de protocolo de un hotel 3.3. Organización de eventos 3.4. Glosario Tema 4. Detalles y reglas básicas. Herramienta clave del protocolo. 4.1. Tratamientos 4.2. Protocolo en el vestir 4.3. Protocolo en el restaurante 4.4. Protocolo en la restauración para discapacitados 4.5.

Decoración y elementos gráficos 4.6. El regalo 4.7. Invitaciones 4.8. Glosario