



Normas de protocolo en restauración

Sku: MF1105_3_V2

Horas: 30

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de Aplicar las normas de protocolo en restauración, En concreto el alumno será capaz de: Analizar la normativa vigente sobre protocolo considerando su grado de necesidad e implantación en el sector de la restauración, Ejecutar el protocolo relacionado con las instituciones del estado y el uso de las banderas, Reconocer las normas básicas de indumentaria redacción de documentos y decoración de acuerdo con los diferentes tipos de actos y eventos, Organizar el protocolo de actos y eventos de acuerdo con las normas básicas de protocolo,

CONTENIDOS

Tema 1. Protocolo y tratamientos de personas. 1.1. El concepto de protocolo 1.2. Normativas de carácter nacional internacional y autonómico en restauración 1.3. El tratamiento de las personas 1.4. Normativa vigente de himnos banderas y escudos 1.5. Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones 1.6. Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias Tema 2. Protocolo básico y normas de comportamiento en restauración. 2.1. La importancia de la indumentaria para cada acto 2.2. Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones 2.3. Normas de cortesía: presentaciones y saludos 2.4. El uso de las flores en los diferentes actos 2.5. Formas de mesa y organización de presidencias 2.6. Metodología habitual de ubicación de comensales 2.7. Reglas básicas de una comida 2.8. Planos de mesa y meseros Tema 3. Protocolo en la organización de eventos. 3.1. Aperitivos cócteles y recepciones 3.2. Discursos y brindis 3.3. Banquetes. Colocación de mesas y organización de presidencias 3.4. Ruedas de prensa comunicados de prensa y tour de table 3.5. Negociaciones 3.6. Firmas de acuerdos 3.7. Convenciones 3.8. Confección de cartas y menús 3.9. Encoche y desencoche de personalidades