



HOTA004PO. Protocolo en hostelería.

Sku: PMAI1051

Horas: 25

Formato: HTML

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.

CONTENIDOS

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