



## HOTA0001. El protocolo en hostelería.

---

**Sku:** PIT\_HOTA0001

**Horas:** 25

**Formato:** HTML

## OBJETIVOS

- Establecer protocolos de actuación en hoteles y restaurantes para lograr un desarrollo óptimo en la planificación y gestión de eventos.
- La definición de protocolo y precedencia.
- El protocolo oficial.
- El protocolo empresarial.
- La comunicación en el protocolo.
- Conocer la manera de montar una mesa siguiendo el protocolo de menaje establecido para el evento.
- Tener conocimientos de los diferentes tipos de mantelería, vajilla, cubertería y cristalería, así como su utilización según la comida o bebida que se vaya a servir.
- Analizar el protocolo en el servicio y saber distinguir entre los distintos tipos (a la inglesa, francesa, rusa y emplatado o americana), según el material utilizado y las ventajas e inconvenientes que presenta cada uno.
- Conocer la definición de bufet y el protocolo a seguir en este caso según el tipo de dicho bufet.
- Aplicar el protocolo en la cocina, profundizando en las reglas de limpieza y desinfección, así como en las modalidades manuales y automatizadas.
- Conocer las normas básicas del protocolo hotelero y aplicarlo según las actividades a llevar a cabo.

## CONTENIDOS

- **Unidad 1: Comprensión de las normas básicas del protocolo.**
  - Definición de protocolo y precedencia.
  - El protocolo oficial.
  - El protocolo empresarial.
  - La comunicación en el protocolo.
- **Unidad 2: Aplicación del protocolo en hostelería.**
  - Aspectos básicos de protocolo en restaurantes.

- Protocolo en el menaje.
- Protocolo en el servicio.
- Bufet.
- Precedencias en mesas y ubicación de invitados.
- Protocolo en la cocina.
  
- **Unidad 3: Aplicación del protocolo en hoteles.**
  - Normas básicas de protocolo hotelero.
  - Manual de protocolo hotelero.
  - La organización de eventos.
  - La presidencia en el protocolo.
  - Las nuevas tecnologías para el protocolo.
  - Organización de distintos actos.
  
- **Unidad 4: Evaluación de detalles y reglas de protocolo.**
  - Tratamiento en protocolo.
  - Protocolo en el vestir.
  - Protocolo en el restaurante.
  - Protocolo para discapacitados.
  - Decoración, regalos e invitaciones.