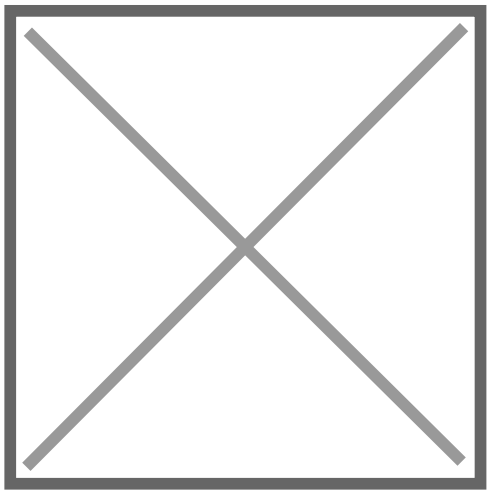

HOTA0001. El protocolo en hostelería.

Sku: 61149IN

Horas: 25

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Establecer protocolos de actuación en hoteles y restaurantes, aplicando las bases protocolarias para lograr un desarrollo óptimo en la planificación y gestión de eventos.
- Asimilar las normas básicas del protocolo.
- Reconocer los principios de protocolo asociados al ámbito hostelero.
- Exponer las normas asociadas a la gestión de protocolo en hoteles.
- Detallar los tratamientos protocolarios y la aplicación de protocolo en casos particulares.

CONTENIDOS

Unidad 1: 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.
- Protocolo en el *buffet.*
- Precedencias en mesas y ubicación de invitados.
- Protocolo en la cocina.

Unidad 3: 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: Detalles y reglas de protocolo.

- Tratamiento en protocolo.
- Protocolo en el vestir.
- Protocolo en el restaurante.
- Protocolo para personas con discapacidad.
- Decoración, regalos e invitaciones.