

Protocolos en hostelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 25 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMAS BÁSICAS DEL PROTOCOLO

- Definición de protocolo y precedencia
- El protocolo oficial
- El protocolo empresarial
- La comunicación en el protocolo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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 DIDÁCTICA 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 DIDÁCTICA 4. DETALLES Y REGLAS DE PROTOCOLO

- Tratamientos en protocolo
- Protocolo en el vestir
- Protocolo en el restaurante

Protocolo para discapacitados
Decoración, regalos e invitaciones