

El protocolo en hostelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 25 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Establecer protocolos de actuación en hoteles y restaurantes 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

Comprensión de las normas básicas del protocolo

Introducción

Definición de protocolo y precedencia

El protocolo oficial

El protocolo empresarial

La comunicación en el protocolo

Resumen

Aplicación del protocolo en hostelería

Introducción

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

Resumen

Aplicación del protocolo en hoteles

Introducción

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
Resumen

Evaluación de detalles y reglas de protocolo
Introducción
Tratamientos en protocolo
Protocolo en el vestir
Protocolo en el restaurante
Protocolo para personas con discapacidad
Decoración, regalos e invitaciones
Resumen