

Protocolo y tratamientos de personas en restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Organizar el protocolo de actos y eventos de acuerdo con las normas básicas de protocolo.

CONTENIDOS

1. El concepto de protocolo.
2. Normativas de carácter nacional, internacional y autonómico en restauración.
3. El tratamiento de las personas.
4. Normativa vigente de himnos, banderas y escudos.
5. Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones.
6. Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias.