

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

