

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.- 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

Normas básicas del protocoloIntroducciónDefinición de protocolo y precedenciaEl protocolo oficialEl protocolo empresarialLa comunicación en el protocoloResumenProtocolo en hosteleríaIntroducciónAspectos básicos de protocolo en restaurantesProtocolo en el menajeProtocolo en el servicioProtocolo en el buffetPrecedencias en mesas y ubicación de invitadosProtocolo en la cocinaResumenProtocolo en hotelesIntroducciónNormas básicas de protocolo hoteleroManual de protocolo hoteleroLa organización de eventosLa presidencia en el protocoloLas nuevas tecnologías para el protocoloOrganización de distintos actosResumenDetalles y reglas de protocoloIntroducciónTratamientos en protocoloProtocolo en el vestirProtocolo en el restauranteProtocolo para personas con discapacidadDecoración, regalos e invitacionesResumen

