

# 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.

