

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de Aplicar las normas de protocolo en restauración. En concreto el alumno será capaz de: Analizar la normativa vigente sobre protocolo considerando su grado de necesidad e implantación en el sector de la restauración. Ejecutar el protocolo relacionado con las instituciones del estado y el uso de las banderas. Reconocer las normas básicas de indumentaria redacción de documentos y decoración de acuerdo con los diferentes tipos de actos y eventos. Organizar el protocolo de actos y eventos de acuerdo con las normas básicas de protocolo.

CONTENIDOS

UD1. Protocolo y tratamientos de personas. 1.1. El concepto de protocolo. 1.2. Normativas de carácter nacional internacional y autonómico en restauración. 1.3. El tratamiento de las personas. 1.4. Normativa vigente de himnos banderas y escudos. 1.5. Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones. 1.6. Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias. UD2. Protocolo básico y normas de comportamiento en restauración. 2.1. La importancia de la indumentaria para cada acto. 2.2. Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones. 2.3. Normas de cortesía: presentaciones y saludos. 2.4. El uso de las flores en los diferentes actos. 2.5. Formas de mesa y organización de presidencias. 2.6. Metodología habitual de ubicación de comensales. 2.7. Reglas básicas de una comida. 2.8. Planos de mesa y meseros. UD3. Protocolo en la organización de eventos. 3.1. Aperitivos cócteles y recepciones. 3.2. Discursos y brindis. 3.3. Banquetes. Colocación de mesas y organización de presidencias. 3.4. Ruedas de prensa comunicados de prensa y tour de table. 3.5. Negociaciones. 3.6. Firmas de acuerdos. 3.7. Convenciones. 3.8. Confección de cartas y menús. 3.9. Encoche y desencoche de personalidades.

