

TITULO: NORMAS DE PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

HORAS: 60

OBJETIVOS:

Este Curso Online de Normas de Protocolo en Hostelería le ofrece una formación básica en la materia. Hoy en día, uno de los sectores que más empleo genera es el sector servicios, sobre todo en lo referente al ámbito de la hostelería, por ello, gracias al siguiente Curso Online de Normas de Protocolo en Hostelería, el alumno podrá poner en marcha los conocimientos adquiridos en este campo profesional con éxito ya que conocerá las distintas normas de protocolo en hostelería que le serán muy útiles en el desarrollo de su ámbito laboral.

CONTENIDOS:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO Y TRATAMIENTOS DE PERSONAS

1. El concepto de protocolo:
2. Origen.
3. Clases.
4. Utilidad.
5. Usos sociales.
6. Normativas de carácter nacional, internacional y autonómico en restauración.
7. El tratamiento de las personas:
8. Precedencias y tratamientos de autoridades.
9. Títulos nobiliarios y órdenes de mérito.
10. Colocación de participantes en presidencias y actos.
11. Normativa vigente de himnos, banderas y escudos.
12. Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones.
13. Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO BÁSICO Y NORMAS DE COMPORTAMIENTO EN HOSTELERÍA

1. La importancia de la indumentaria para cada acto.
2. Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones.
3. Normas de cortesía: presentaciones y saludos.
4. El uso de las flores en los diferentes actos.
5. Formas de mesa y organización de presidencias
6. Metodología habitual de ubicación de comensales.
7. Reglas básicas de una comida.

8. Planos de mesa y meseros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS.

1. Aperitivos, cócteles y recepciones Banquetes.
2. Colocación de mesas y organización de presidencias.
3. Confección de cartas y menús.
4. Ruedas de prensa, comunicados de prensa y tour de table.
5. Negociaciones.
6. Firmas de acuerdos.
7. Convenciones.
8. Encoche y desencoche de personalidades.