

PROTOCOLO EN HOSTELERÍA. AP0971-NVTP

SKU: N / A | Categorías: [Alojamiento](#), [Catering](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Hoteles](#), [Restauración](#), [Sin categorizar](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [25](#)

Protocolo en Hostelería

OBJETIVO:

PROTOCOLO EN HOSTELERÍA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este curso de PROTOCOLOS EN HOSTELERÍA. HOTA004PO el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y establecer protocolos de actuación en hoteles y restaurantes, aplicando las bases protocolarias para lograr un desarrollo óptimo en la planificación y gestión de eventos.

CONTENIDO:

Tema 1. Introducción al Protocolo.

- 1.1. Introducción
- 1.2. Definición
- 1.3. Breve historia
- 1.4. Ceremonial, Protocolo y Etiqueta
- 1.5. Simbología complementaria al Protocolo
- 1.6. Funciones del jefe de Protocolo

Tema 2. El protocolo en la organización de eventos.

- 2.1. Introducción
- 2.2. Tipos de eventos
- 2.3. Entidades especializadas en la gestión de eventos
- 2.4. Herramientas de gestión
- 2.5. Tipología de mesas
- 2.6. La minuta



- 2.7. Consejos útiles a la hora de servir
- 2.8. Mesas en las reuniones
- 2.9. La decoración del salón

Tema 3. la importancia de la comunicación e imagen corporativa.

- 3.1. Introducción
- 3.2. La comunicación verbal
- 3.3. La comunicación no verbal
- 3.4. El protocolo escrito
- 3.5. El protocolo al teléfono
- 3.6. Imagen personal
- 3.7. Atención al cliente

¡Bienvenido al curso online de Protocolo en Hostelería! En este curso, te sumergirás en el fascinante mundo del protocolo y la etiqueta en el ámbito de la hostelería, adquiriendo las habilidades necesarias para ofrecer un servicio excepcional y crear experiencias memorables para los clientes.

A lo largo del curso, aprenderás sobre los principios fundamentales del protocolo en la industria hotelera y gastronómica, incluyendo normas de cortesía, comportamiento adecuado, protocolo en eventos especiales, organización de banquetes y ceremonias, entre otros aspectos clave.

Además, explora la importancia de la comunicación verbal y no verbal, el manejo de situaciones conflictivas, la atención del cliente y la creación de un ambiente y elegancia que refleje la excelencia en el servicio.

A través de lecciones interactivas, casos prácticos y ejercicios específicos, desarrollarás tus habilidades para gestionar eventos y situaciones protocolarias con profesionalismo y eficacia. Al finalizar el curso, está preparado para aplicar los conocimientos en el mundo real y destacarte como protocolo profesional en el sector de la hostelería.

Este curso es ideal para profesionales que buscan mejorar su desempeño en el ámbito del protocolo en hostelería, así como para aquellos que desean incursionar en este campo y destacarse como expertos en servicio al cliente y organización de eventos. ¡No pierdas la oportunidad de potenciar tu carrera en la industria hotelera con nuestro curso online de Protocolo en Hostelería! ¡Inscríbete ahora y comienza a elevar tu nivel de excelencia en el sector!

¡No pierdas la oportunidad de convertirte en un experto en Protocolo en Hostelería! ¡Inscríbete ahora y comienza a elevar tu nivel de servicio y excelencia en el sector hotelero y gastronómico!



Tal vez te interese este curso: [Protocolo en Hoteles](#)

O tal vez este otro: [Protocolo Internacional](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

