

HOTA004PO PROTOCOLOS EN HOSTELERÍA

SKU: EVOL-4802-iNO-B | Categorías: <u>HOSTELERÍA</u>, <u>RESTAURACIÓN Y TURISMO</u>, <u>Hoteles</u>

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 25

Acreditado por Universidad NO

Créditos ECTS 0

Más información

CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE

PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos:

Este Curso HOTA004PO PROTOCOLOS EN HOSTELERÍA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTA004PO PROTOCOLOS EN HOSTELERÍA 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.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMAS BÁSICAS DEL PROTOCOLO

- 1. Definición de protocolo y precedencia
- 2. El protocolo oficial
- 3. El protocolo empresarial
- 4. La comunicación en el protocolo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

- 1. Aspectos básicos de protocolo en restaurantes
- 2. Protocolo en el menaje
- 3. Protocolo en el servicio
- 4. Protocolo en el buffet
- 5. Precedencias en mesas y ubicación de invitados
- 6. Protocolo en la cocina







Telefono y whatsapp +34 630 06 65 14

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN HOTELES

- 1. Normas básicas de protocolo hotelero
- 2. Manual de protocolo hotelero
- 3. La organización de eventos
- 4. La presidencia en el protocolo
- 5. Las nuevas tecnologías para el protocolo
- 6. Organización de distintos actos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETALLES Y REGLAS DE PROTOCOLO

- 1. Tratamientos en protocolo
- 2. Protocolo en el vestir
- 3. Protocolo en el restaurante
- 4. Protocolo para discapacitados
- 5. Decoración, regalos e invitaciones



