HOTA004PO PROTOCOLOS EN HOSTELERÍA

SKU: EVOL-4802-iNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Hoteles

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

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