# PROTOCOLO EN HOTELES

**SKU:** EVOL-4933-VTP-A | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Hoteles, Restauración

## INFORMACIÓN DEL CURSO

**Horas** 50

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

### Protocolo en Hoteles

**Objetivos**

Aprender cuáles son los conceptos y reglas esenciales del protocolo, tanto oficial como empresarial, así como los aspectos que relacionan esta disciplina con la comunicación.

Conocer aquellos principios y normas que rigen el protocolo en los hoteles, como establecimientos de hostelería que no sólo proporcionan alojamiento, sino que suministran servicios de restauración u organización de eventos.

Ser capaz de llevar a la práctica cotidiana aspectos tan importantes en el protocolo como la precedencia, los tratamientos, el saludo, la presidencia de un acto, la etiqueta, la decoración, las invitaciones…

**Contenidos**

**UD1. Normas básicas del protocolo y la organización de Actos.**

1.1. Definición de protocolo.

1.2. La precedencia.

1.3. El protocolo como profesión.

1.4. Protocolo Oficial.

1.5. Protocolo empresarial.

1.6. El programa protocolario.

1.7. La comunicación y el protocolo.

1.8. Glosario.

**UD2. El protocolo en Hostelería.**

2.1. Aspectos básicos protocolo en Hostelería.

2.2. Banquetes: mesas y ubicación de invitados.

2.3. Protocolo en la cocina.

2.4. Glosario.

**UD3. Protocolo en hoteles.**

3.1. Normas básicas de protocolo hotelero.

3.2. Manual de protocolo de un hotel.

3.3. Organización de eventos.

3.4. Glosario.

**UD4. Detalles y reglas básicas. Herramienta clave del protocolo.**

4.1. Tratamientos.

4.2. Protocolo en el vestir.

4.3. Protocolo en el restaurante.

4.4. Protocolo en la restauración para discapacitados.

4.5. Decoración y elementos gráficos.

4.6. El regalo.

4.7. Invitaciones.

4.8. Glosario.