

NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN

SKU: EVOL-4931-VNO-A | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Restauración](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [50](#)

Acreditado por Universidad [SI](#)

Créditos ECTS [2](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de Aplicar las normas de protocolo en restauración.
- En concreto el alumno será capaz de: Analizar la normativa vigente sobre protocolo considerando su grado de necesidad e implantación en el sector de la restauración.
- Ejecutar el protocolo relacionado con las instituciones del estado y el uso de las banderas.
- Reconocer las normas básicas de indumentaria redacción de documentos y decoración de acuerdo con los diferentes tipos de actos y eventos.
- Organizar el protocolo de actos y eventos de acuerdo con las normas básicas de protocolo.

Contenidos

UD1. Protocolo y tratamientos de personas.

- 1.1. El concepto de protocolo.
- 1.2. Normativas de carácter nacional internacional y autonómico en restauración.
- 1.3. El tratamiento de las personas.
- 1.4. Normativa vigente de himnos banderas y escudos.
- 1.5. Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones.
- 1.6. Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias.

UD2. Protocolo básico y normas de comportamiento en restauración.

- 2.1. La importancia de la indumentaria para cada acto.
- 2.2. Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones.
- 2.3. Normas de cortesía: presentaciones y saludos.
- 2.4. El uso de las flores en los diferentes actos.
- 2.5. Formas de mesa y organización de presidencias.
- 2.6. Metodología habitual de ubicación de comensales.



2.7. Reglas básicas de una comida.

2.8. Planos de mesa y meseros.

UD3. Protocolo en la organización de eventos.

3.1. Aperitivos cócteles y recepciones.

3.2. Discursos y brindis.

3.3. Banquetes. Colocación de mesas y organización de presidencias.

3.4. Ruedas de prensa comunicados de prensa y tour de table.

3.5. Negociaciones.

3.6. Firmas de acuerdos.

3.7. Convenciones.

3.8. Confección de cartas y menús.

3.9. Encoche y desencoche de personalidades.

