

AP0971-NVTP PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

SKU: N / A | Categorías: [Sin categorizar](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [25](#)**Acreditado por Universidad** [SI](#)**Créditos ECTS** [1](#)

OBJETIVO:

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.

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

