



PROTOCOLO EN LA HOSTELERÍA

20 horas

MÓDULO I: EVENTOS Y PROTOCOLO (10 HORAS)

1.1.- EL CONCEPTO DE PROTOCOLO:

- ORIGEN
- CLASES
- UTILIDAD
- USOS SOCIALES

1.2.- CLASES DE PROTOCOLO:

- INSTITUCIONAL
- EMPRESARIAL
- INTERNACIONAL

1.3.- APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE PROTOCOLO MÁS HABITUALES

- PRECEDENCIAS Y TRATAMIENTOS DE AUTORIDADES
- COLOCACIÓN DE PARTICIPANTES EN PRESIDENCIAS Y ACTOS
- ORDENACIÓN DE BANDERAS

1.4.- APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS MÁS HABITUALES DE PRESENTACIÓN PERSONAL

MÓDULO II: EL PROTOCOLO APLICADO A LA RESTAURACIÓN (10 HORAS)

2.1.- SELECCIÓN DEL COMEDOR

2.2.- SELECCIÓN DE MESAS: ÚNICAS O MÚLTIPLES

2.3.- ELEMENTOS DE LA MESA

2.4.- SERVICIO PERSONAL DEL PLATO

2.5.- DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA MESA

2.6.-LA ESTÉTICA DE LA MESA

2.7.- COLOCACIÓN PROTOCOLARIA DE PRESIDENCIAS Y RESTANTES
COMENSALES

2.8.- CONDUCCIÓN DE COMENSALES HASTA LA MESA

2.9.-NORMAS PROTOCOLARIAS EN EL MOMENTO DEL DISCURSO Y EL BRINDIS

2.10.- NORMAS PROTOCOLARIAS EN EL VINO DE HONOR, CÓCTEL O
RECEPCIÓN, BUFFET, DESAYUNO DE TRABAJO Y COFFEE-BREAK.