

HOTA004PO

Protocolos en hostelería

Descripción: Este curso prepara al alumno para establecer protocolos de actuación en hoteles y restaurantes, aplicando las bases protocolarias para lograr un desarrollo óptimo en la planificación y gestión de eventos pudiendo trabajar dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo y más concretamente dentro del Sector Hostelería.

Nº de horas:

25 horas

Objetivos:

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 HOTA004PO

Protocolos en hostelería

Unidad didáctica 1. Normas básicas del protocolo

- 1.1. Definición de protocolo y precedencia
- 1.2. El protocolo oficial
- 1.3. El protocolo empresarial
- 1.4. La comunicación en el protocolo

Unidad didáctica 2. Protocolo en hostelería

- 2.1. Aspectos básicos de protocolo en restaurantes
- 2.2. Protocolo en el menaje
- 2.3. Protocolo en el servicio
- 2.4. Bufet
- 2.5. Precedencias en mesas y ubicación de invitados
- 2.6. Protocolo en la cocina

Unidad didáctica 3. Protocolo en hoteles

- 3.1. Normas básicas de protocolo hotelero
- 3.2. Manual de protocolo hotelero
- 3.3. La organización de eventos
- 3.4. La presidencia en el protocolo
- 3.5. Las nuevas tecnologías para el protocolo
- 3.6. Organización de distintos actos

Unidad didáctica 4. Detalles y reglas de protocolo

- 4.1. Tratamiento en protocolo
- 4.2. Protocolo en el vestir
- 4.3. Protocolo en el restaurante
- 4.4. Protocolo para discapacitados
- 4.5. Decoración, regalos e invitaciones