

# HOTA0001\_FH25

## Protocolo en la Hostelería

**Descripción:**

**Idioma:** Castellano

**Precio:** 0 eur.

**Modalidad:** 100% Online (Sin horarios ni desplazamientos)

**Diploma:** acreditado por Fundae (Fundación estatal para la formación en el empleo) y el SEPE

**Nivel de cualificación profesional:** 1

**Próximos inicios:** -

Mejora la experiencia del cliente aplicando normas de protocolo profesional. Con este curso aprenderás a comunicarte con seguridad y ofrecer un servicio excelente. Si trabajas en hostelería, esta formación te ayudará a marcar la diferencia.

**Dirigido prioritariamente a:** Personas ocupadas en el **sector Hostelería** de todo el estado.

Disponemos de plazas limitadas para personas en situación de desempleo.

Reserva tu plaza ahora mismo pulsando el botón **Matricularme Online**, una vez formalizada la matrícula nos pondremos en contacto contigo. La asignación de plazas se realiza por riguroso orden de recepción de las solicitudes.

**Nº de horas:**

25 horas

**Objetivos:**

Establecer protocolos de actuación en hoteles y restaurantes para lograr un desarrollo óptimo en la planificación y gestión de eventos.

**Requisitos y conocimientos:**

Al ser una acción subvencionada para poder beneficiarte deberás pertenecer prioritariamente al sector Hostelería.

No se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

**Contenido HOTA0001\_FH25: Protocolo en la Hostelería****Unidad didáctica 1. Comprensión de las 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. Aplicación del 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. Aplicación del 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. Evaluación de 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