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.

Requisitos y conocimientos:

No son necesarios conocimientos previos, sin embargo es aconsejable contar con nociones básicas de matemáticas y tecnologías, así como facilidad de comprensión lectora para seguir y asimilar correctamente los contenidos. También es de gran valor disponer de capacidad de planificación y organización.

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