
Normas de Protocolo en Hostelería

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Conocer el protocolo y tratamiento de personas en el sector de la hostelería.
- Aprender el protocolo básico y normas de comportamiento en hostelería.
- Adquirir los conocimientos básicos en protocolo para la organización de eventos en hostelería.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO Y TRATAMIENTOS DE PERSONAS

El concepto de protocolo:

- Origen.
- Clases.
- Utilidad.
- Usos sociales.

Normativas de carácter nacional, internacional y autonómico en restauración.

El tratamiento de las personas:

- Precedencias y tratamientos de autoridades.
- Títulos nobiliarios y órdenes de mérito.
- Colocación de participantes en presidencias y actos.

Normativa vigente de himnos, banderas y escudos.

Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones.

Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO BÁSICO Y NORMAS DE COMPORTAMIENTO EN HOSTELERÍA

La importancia de la indumentaria para cada acto.

Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones.

Normas de cortesía: presentaciones y saludos.
El uso de las flores en los diferentes actos.
Formas de mesa y organización de presidencias
Metodología habitual de ubicación de comensales.
Reglas básicas de una comida.
Planos de mesa y meseros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS.

Aperitivos, cócteles y recepciones Banquetes.
Colocación de mesas y organización de presidencias.
Confección de cartas y menús.
Ruedas de prensa, comunicados de prensa y tour de table.
Negociaciones.
Firmas de acuerdos.
Convenciones.
Encoche y desencoche de personalidades.