

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Protocolo en Hostelería

Duración: 25h

Modalidad: Online

Objetivo

- Conocer los conceptos generales del protocolo.
- Relacionar el protocolo con la industria hostelera.
- Aprender la importancia de los diferentes elementos que influyen en un evento, así como los medios para una eficaz gestión de la imagen corporativa.

Contenido

UD1. Introducción al Protocolo.

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Definición.
- 1.3. Breve historia.
- 1.4. Ceremonial, Protocolo y Etiqueta.
- 1.5. Simbología complementaria al Protocolo.
- 1.6. Funciones del jefe de Protocolo.

UD2. El protocolo en la organización de eventos.

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Tipos de eventos.
- 2.3. Entidades especializadas en la gestión de eventos.
- 2.4. Herramientas de gestión.
- 2.5. Tipología de mesas.
- 2.6. La minuta.
- 2.7. Consejos útiles a la hora de servir.
- 2.8. Mesas en las reuniones.
- 2.9. La decoración del salón.

UD3. la importancia de la comunicación e imagen corporativa.

- 3.1. Introducción.
- 3.2. La comunicación verbal.
- 3.3. La comunicación no verbal.

- 3.4. El protocolo escrito.
- 3.5. El protocolo al teléfono.
- 3.6. Imagen personal.
- 3.7. Atención al cliente.