

Protocolo en Hostelería

Modalidad: Teleformación

Duración: 40 horas

Objetivos

- 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.

Índice

Tema 1. Introducción al protocolo

- 1.1. Introducción
- 1.2. Definición
- 1.3. Breve historia
- 1.4. Ceremonial, protocolo y etiqueta
 - 1.4.1. Tipología de protocolo
 - 1.4.2. Precedencias
 - 1.4.3. Sistema de presidencias
 - 1.4.4. Colocación de los invitados
 - 1.4.5. Protocolo en el coche
 - 1.4.6. Los tratamientos
- 1.5. Simbología complementaria al protocolo
 - 1.5.1. Heráldica
 - 1.5.2. Vexilología
 - 1.5.3. Nobiliaria
 - 1.5.4. Himnos
- 1.6. Funciones del jefe de protocolo

Tema 2. 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
 - 2.5.1. Combinaciones
 - 2.5.2. Colocación y orden de los diferentes elementos que componen una mesa
- 2.6. La minuta
- 2.7. Consejos útiles a la hora de servir
- 2.8. Mesas en las reuniones
 - 2.8.1. Mesas para negociar
 - 2.8.2. Mesas para firmar acuerdos

2.9. La decoración del salón

2.9.1. Alfombras

2.9.2. Flores y plantas

2.9.3. Banderas

Tema 3. 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

3.4.1 el correo electrónico

3.5. El protocolo al teléfono

3.6. Imagen personal

3.7. Atención al cliente