



Curso ON-LINE

PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

Titulación expedida por la Universidad Antonio de Nebrija
en colaboración con AGRUPACIÓN VÉRTICE¹

OBJETIVOS



- Aprender cuáles son los **conceptos y reglas esenciales del protocolo**, tanto oficial como empresarial, así como los aspectos que relacionan esta disciplina con la comunicación.
- Conocer aquellos **principios y normas que rigen el protocolo en los hoteles**, como establecimientos de hostelería que no sólo proporcionan alojamiento, sino que suministran servicios de restauración u organización de eventos.
- Ser capaz de llevar a la **práctica cotidiana aspectos tan importantes en el protocolo** como la precedencia, los tratamientos, el saludo, la presidencia de un acto, la etiqueta, la decoración, las invitaciones.

ÍNDICE

UD1. Normas básicas del protocolo y la organización de actos

- 1.1 Definición de protocolo.
- 1.2 La precedencia.
- 1.3 El protocolo como profesión.
- 1.4 Protocolo oficial.
- 1.5 Protocolo empresarial.
- 1.6 El programa protocolario.
- 1.7 La comunicación y el protocolo.
- 1.8 Glosario.

UD2. El protocolo en hostelería

- 2.1 Aspectos básicos protocolo en hostelería.
- 2.2 Banquetes: mesas y ubicación de invitados.
- 2.3 Protocolo en la cocina.
- 2.4 Glosario.

UD3. Protocolo en hoteles

- 3.1 Normas básicas de protocolo hotelero.
- 3.2 Manual de protocolo de un hotel.
- 3.3 Organización de eventos.
- 3.4 Glosario.



UD4. Detalles y reglas básicas. Herramienta clave del protocolo

- 4.1 Tratamientos.
- 4.2 Protocolo en el vestir.
- 4.3 Protocolo en el restaurante.
- 4.4 Protocolo en la restauración para discapacitados.
- 4.5 Decoración y elementos gráficos.
- 4.6 El regalo.
- 4.7 Invitaciones.
- 4.8 Glosario.