



ÁREA: HOSTELERÍA Y TURISMO

PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

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