



ÁREA: HOSTELERÍA Y TURISMO

PROTOCOLO EN HOTELES

80 horas

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:

TEMA 1. 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

TEMA 2. 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

TEMA 3. 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



TEMA 4. DETALLES Y REGLAS BÁSICAS. HERRA MIENTA 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