

H O T A O O 4 P O

EL PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

25h



Atención y organización óptimas en diferentes situaciones

Objetivos

- Aplicar protocolo en restaurantes, hoteles y eventos.
- Comprender normas y precedencias.
- Dominar detalles y reglas específicas.
- Incluir tratamientos, vestimenta y consideraciones para discapacitados.
- Desarrollar habilidades en diversos contextos.



Temario

1. NORMAS BÁSICAS DEL PROTOCOLO

- Definición de protocolo y precedencia
- El protocolo oficial
- El protocolo empresarial
- La comunicación en el protocolo

2. PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

- Aspectos básicos de protocolo en restaurantes
- Protocolo en el menaje



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

www.emprendecastellon.com

H O T A O O 4 P O

EL PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

25h



Atención y organización óptimas en diferentes situaciones

Temario

- Protocolo en el servicio
- Protocolo en el buffet
- Precedencias en mesas y ubicación de invitados
- Protocolo en la cocina

3. PROTOCOLO EN HOTELES

- Normas básicas de protocolo hotelero
- Manual de protocolo hotelero
- La organización de eventos
- La presidencia en el protocolo
- Las nuevas tecnologías para el protocolo
- Organización de distintos actos

4. DETALLES Y REGLAS DE PROTOCOLO

- Tratamientos en protocolo
- Protocolo en el vestir
- Protocolo en el restaurante
- Protocolo para discapacitados
- Decoración, regalos e invitaciones



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

www.emprendecastellon.com