

HOTA004PO PROTOCOLOS EN HOSTELERÍA



180,00 € - 250,00 €

Este Curso HOTA004PO PROTOCOLOS EN HOSTELERÍA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTA004PO PROTOCOLOS EN HOSTELERÍA el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y establecer protocolos de actuación en hoteles y restaurantes, aplicando las bases protocolarias para lograr un desarrollo óptimo en la planificación y gestión de eventos.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

INFORMACIÓN

Duración [25 h](#)

Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMAS BÁSICAS DEL PROTOCOLO

1. Definición de protocolo y precedencia
2. El protocolo oficial
3. El protocolo empresarial
4. La comunicación en el protocolo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

1. Aspectos básicos de protocolo en restaurantes
2. Protocolo en el menaje
3. Protocolo en el servicio
4. Protocolo en el buffet
5. Precedencias en mesas y ubicación de invitados
6. Protocolo en la cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN HOTELES

1. Normas básicas de protocolo hotelero
2. Manual de protocolo hotelero
3. La organización de eventos
4. La presidencia en el protocolo
5. Las nuevas tecnologías para el protocolo

6. Organización de distintos actos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETALLES Y REGLAS DE PROTOCOLO

1. Tratamientos en protocolo
2. Protocolo en el vestir
3. Protocolo en el restaurante
4. Protocolo para discapacitados
5. Decoración, regalos e invitaciones

