

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 DIDÁC<mark>TIC</mark>A 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 DIDÁC<mark>TIC</mark>A 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



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

