

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Gestión de protocolo (UF0043)

Modalidad:

e-learning con una duración 30 horas

Objetivos:

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Eventos y protocolo 1.1. El concepto de protocolo 1.1.1. Origen 1.1.2. Clases 1.1.3. Utilidad 1.1.4. Usos sociales 1.2. Clases de protocolo 1.2.1. El protocolo institucional tradicional 1.2.2. El protocolo empresarial 1.2.3. Protocolo internacional 1.3. Descripción de las razones y aplicaciones más habituales del protocolo en diferentes eventos. 1.4. Aplicación de las técnicas de protocolo más habituales 1.4.1. Precedencias y tratamientos de autoridades 1.4.2. Colocación de participantes en presidencias y actos. 1.4.3. Ordenación de banderas. 1.5. Aplicación de las técnicas más habituales de presentación personal. 1.6. El protocolo aplicado a la restauración. 1.6.1. Selección de comedor 1.6.2. Selección de mesas: únicas o múltiples 1.6.3. Elementos de la mesa 1.6.4. Servicio personal del plato 1.6.5. Decoración y presentación de la mesa 1.6.6. La estética de la mesa 1.6.7. Colocación protocolaria de presidencias y restantes comensales 1.6.8. Conducción de comensales hasta la mesa 1.6.9. Normas protocolarias en el momento del discurso y el brindis. 1.6.10. Normas protocolarias en el vino de honor, cóctel o recepción, buffet, desayuno de trabajo y coffee-break.

