

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



PROTOCOLO DE MAÎTRE

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Conseguir un impecable servicio de restaurante gracias a la práctica y enseñanza de los procedimientos necesarios.

Adquirir pautas profesionales para desarrollar tu trabajo con organización, planificación y control, según las habilidades necesarias para cada tipo de establecimiento y diferentes eventos con sus respectivos protocolos.

Fidelizar y aumentar la confianza del cliente hacia el establecimiento.

Contenidos:

Concepto de protocolo

1. Introducción
2. Origen del término protocolo
3. Clases de protocolo
4. Utilidad y usos sociales

Clases de protocolo

1. Normas de un protocolo
2. El protocolo institucional tradicional
3. El protocolo empresarial
4. El protocolo empresarial
5. El protocolo internacional

Aplicaciones más habituales del protocolo (I)

1. Importancia del protocolo
2. Los eventos
3. Antes del evento
4. Durante y después del evento



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Aplicación de técnicas de protocolo (II)

1. Etiqueta, ceremonia y ceremonial
2. Precedencias y tratamientos de autoridades
3. La presidencia en un acto oficial
4. Orden general de precedencias en España

Técnicas de presentación personal

1. La necesidad de la presentación
2. Autopresentación
3. El apretón de manos

Protocolo aplicado a la restauración (I)

1. Selección de comedor
2. Selección de mesas
3. Elementos de la mesa
4. Servicio personal del plato

Protocolo aplicado a la restauración (II)

1. Decoración y presentación de la mesa
2. Colocación protocolaria de presidencias y restantes comensales
3. Conducción de comensales hasta la mesa.
4. Protocolo del discurso y el brindis