

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



PROTOCOLO HOSTELERIA

Modalidad:

presencial con una duración 5 horas

Objetivos:

- Conocer el protocolo y los tratamientos correctos de las personas.
- Aprender el protocolo básico y las normas de comportamiento apropiadas en restauración.
- Asimilar los procedimientos a seguir con respecto al protocolo en la organización de eventos.

Contenidos:

1. PROTOCOLO Y TRATAMIENTOS DE PERSONAS

- El concepto de protocolo:
- Normativas de carácter nacional, internacional y autonómico en restauración.
- El tratamiento de las personas:
- Normativa vigente de himnos, banderas y escudos.
- Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones.
- Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias.

2. PROTOCOLO BÁSICO Y NORMAS DE COMPORTAMIENTO EN RESTAURACIÓN

- La importancia de la indumentaria para cada acto.
- Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones.
- Normas de cortesía: presentaciones y saludos.
- El uso de las flores en los diferentes actos.
- Formas de mesa y organización de presidencias
- Metodología habitual de ubicación de comensales.
- Reglas básicas de una comida.
- Planos de mesa y meseros.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



3. PROTOCOLO EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Aperitivos, cócteles y recepciones.

Discursos y brindis.

Banquetes. Colocación de mesas y organización de presidencias.

Ruedas de prensa, comunicados de prensa y tour de table.

Negociaciones.

Firmas de acuerdos.

Convenciones.

Confección de cartas y menús.

Encoche y desencoche de personalidades.