

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



PROTOCOLO PARA MAITRES

Modalidad:

presencial con una duración 9 horas

Objetivos:

El objetivo de este curso es dar los conocimientos necesarios, para que el Maître de hotel sepa actuar y entender, todo lo relacionado con el protocolo dentro de su área de trabajo.
El protocolo su uso y costumbre dentro del sector de la Hostelería.
Dominar las técnicas de protocolo en las mesas de comidas.
Protocolo social. El saber ser y estar
Protocolo social internacional. La atención y servicio al cliente extranjero

Contenidos:

DÍA 1

PRINCIPIOS BÁSICOS DE PROTOCOLO Y CEREMONIAL

?Normas básicas de protocolo

?Tipos de actos

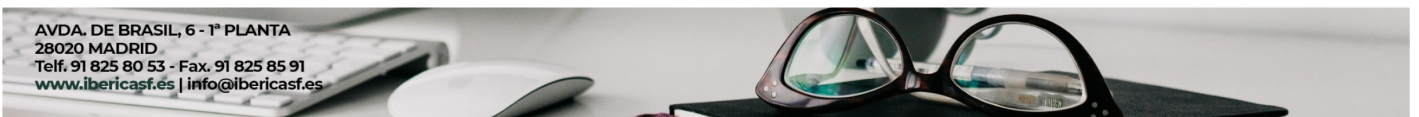
?Presidencias en las mesas

?Precedencias

?Símbolos, colocación de banderas y logos empresas

?Técnicas de colocación de comensales

CASO PRÁCTICO: Colocación de comensales en diferentes tipos de mesas



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



DÍA 2

ORGANIZACIÓN DE BANQUETES Y ALMUERZOS DE TRABAJO

?El anfitrión

?El organizador de eventos

?Ornamentación de salones y mesas

?La atención al cliente: el saber estar, el saludo y el tratamiento

?La atención al cliente extranjero

CASO PRÁCTICO: Protocolo en un almuerzo de trabajo para una empresa extranjera