

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.

- 1- El protocolo su uso y costumbre dentro del sector de la Hostelería.
- 2- Dominar las técnicas de protocolo en las mesas de comidas.
- 3- Protocolo social. El saber ser y estar
- 4- 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