



Protocolos en hostelería



Aula Virtual



25 Horas



100%
Subvencionado

Con este **curso gratuito de Protocolos en hostelería**, 100% subvencionado por la **Comunidad de Madrid**, aprenderás las normas que rigen los protocolos en eventos en hoteles y restaurantes y cómo aplicarlas en el día a día. La precedencia, los saludos, la presidencia de un acto, la etiqueta, la decoración, las invitaciones, etc.

“Learn different, learn with us.”



Establecer protocolos de actuación en hoteles y restaurantes, aplicando las bases protocolarias para lograr un desarrollo óptimo en la planificación y gestión de eventos.



Contenidos (HOTA004PO):

1. NORMAS BÁSICAS DEL PROTOCOLO
Definición de protocolo y precedencia. El protocolo oficial. El protocolo empresarial. La comunicación en el protocolo.
2. PROTOCOLO EN HOSTELERÍA
Aspectos básicos de protocolo en restaurantes. Protocolo en el menaje. Protocolo en el servicio. Protocolo en el buffet. Precedencias en mesas y ubicación de invitados. Protocolo en la cocina.
3. PROTOCOLO EN HOTELES
Normas básicas de protocolo hotelero. Manual de protocolo hotelero. La organización de eventos. La presidencia en el protocolo. Las nuevas tecnologías para el protocolo. Organización de distintos actos.
4. DETALLES Y REGLAS DE PROTOCOLO
Tratamientos en protocolo. Protocolo en el vestir. Protocolo en el restaurante. Protocolo para discapacitados. Decoración, regalos e invitaciones.



Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para **trabajadores por cuenta propia (autónomos)** o **trabajadores por cuenta ajena** de la **Comunidad de Madrid** de los sectores:

- Hostelería, Agencias de viajes, Empresas de Bingo, Parque temáticos, Actividades Recreativas, Casinos y Empresas elaboradoras de productos cocinados.
- Economía social: cooperativas, fundaciones, sociedades laborales, etc.

No se admiten desempleados.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

¡Contacta con nosotros y te informaremos!



955 10 01 25



627 85 76 96



hola@miscursosyformacion.com

