Gestión de protocolo

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: 15.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF0043

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Eventos y protocolo

####

1.1. El concepto de protocolo

####

1.1.1. Origen

####

1.1.2. Clases

####

1.1.3. Utilidad

####

1.1.4. Usos sociales

####

1.2. Clases de protocolo

####

1.2.1. El protocolo institucional tradicional

####

1.2.2. El protocolo empresarial

####

1.2.3. Protocolo internacional

####

1.3. Descripción de las razones y aplicaciones más habituales del protocolo en diferentes eventos.

####

1.4. Aplicación de las técnicas de protocolo más habituales

####

1.4.1. Precedencias y tratamientos de autoridades

####

1.4.2. Colocación de participantes en presidencias y actos.

####

1.4.3. Ordenación de banderas.

####

1.5. Aplicación de las técnicas más habituales de presentación personal.

####

1.6. El protocolo aplicado a la restauración.

####

1.6.1. Selección de comedor

####

1.6.2. Selección de mesas: únicas o múltiples

####

1.6.3. Elementos de la mesa

####

1.6.4. Servicio personal del plato

####

1.6.5. Decoración y presentación de la mesa

####

1.6.6. La estética de la mesa

####

1.6.7. Colocación protocolaria de presidencias y restantes comensales

####

1.6.8. Conducción de comensales hasta la mesa

####

1.6.9. Normas protocolarias en el momento del discurso y el brindis.

####

1.6.10. Normas protocolarias en el vino de honor, cóctel o recepción, buffet, desayuno de trabajo y coffee-break.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.