Protocolo en Hostelería

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 40 h
Precio: 15.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

- Conocer los conceptos generales del protocolo.

####

- Relacionar el protocolo con la industria hostelera.

####

- Aprender la importancia de los diferentes elementos que influyen en un evento, así como los medios para una eficaz gestión de la imagen corporativa.

CONTENIDOS

TEMA 1. INTRODUCCIÓN AL PROTOCOLO
1.1. INTRODUCCIÓN
1.2. DEFINICIÓN
1.3. BREVE HISTORIA
1.4. CEREMONIAL, PROTOCOLO Y ETIQUETA
1.4.1. TIPOLOGÍA DE PROTOCOLO
1.4.2. PRECEDENCIAS
1.4.3. SISTEMA DE PRESIDENCIAS
1.4.4. COLOCACIÓN DE LOS INVITADOS
1.4.5. PROTOCOLO EN EL COCHE
1.4.6. LOS TRATAMIENTOS
1.5. SIMBOLOGÍA COMPLEMENTARIA AL PROTOCOLO
1.5.1. HERÁLDICA
1.5.2. VEXILOLOGÍA
1.5.3. NOBILIARIA
1.5.4. HIMNOS
1.6. FUNCIONES DEL JEFE DE PROTOCOLO

TEMA 2. EL PROTOCOLO EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS
2.1. INTRODUCCIÓN
2.2. TIPOS DE EVENTOS
2.3. ENTIDADES ESPECIALIZADAS EN LA GESTIÓN DE EVENTOS
2.4. HERRAMIENTAS DE GESTIÓN
2.5. TIPOLOGÍA DE MESAS
2.5.1. COMBINACIONES
2.5.2. COLOCACIÓN Y ORDEN DE LOS DIFERENTES ELEMENTOS QUE COMPONEN UNA MESA
2.6. LA MINUTA
2.7. CONSEJOS ÚTILES A LA HORA DE SERVIR
2.8. MESAS EN LAS REUNIONES
2.8.1. MESAS PARA NEGOCIAR
2.8.2. MESAS PARA FIRMAR ACUERDOS
2.9. LA DECORACIÓN DEL SALÓN
2.9.1. ALFOMBRAS
2.9.2. FLORES Y PLANTAS
2.9.3. BANDERAS

TEMA 3.LA IMPORTANCIA DE LA COMUNICACIÓN E IMAGEN CORPORATIVA
3.1. INTRODUCCIÓN
3.2. LA COMUNICACIÓN VERBAL
3.3. LA COMUNICACIÓN NO VERBAL
3.4. EL PROTOCOLO ESCRITO
3.4.1 EL CORREO ELECTRÓNICO
3.5. EL PROTOCOLO AL TELÉFONO
3.6. IMAGEN PERSONAL
3.7. ATENCIÓN AL CLIENTE

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.