

## Protocolo en Hoteles



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 80 h

**Precio:** 24.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

- Aprender cuáles son los conceptos y reglas esenciales del protocolo, tanto oficial como empresarial, así como los aspectos que relacionan esta disciplina con la comunicación.

####

- Conocer aquellos principios y normas que rigen el protocolo en los hoteles, como establecimientos de hostelería que no sólo proporcionan alojamiento, sino que suministran servicios de restauración u organización de eventos.

####

- Ser capaz de llevar a la práctica cotidiana aspectos tan importantes en el protocolo como la precedencia, los tratamientos, el saludo, la presidencia de un acto, la etiqueta, la decoración, las invitaciones...

### CONTENIDOS

#### TEMA 1. NORMAS BÁSICAS DEL PROTOCOLO Y LA ORGANIZACIÓN DE ACTOS

- 1.1. DEFINICIÓN DE PROTOCOLO
- 1.2. LA PRECEDENCIA
- 1.3. EL PROTOCOLO COMO PROFESIÓN
- 1.4. PROTOCOLO OFICIAL
- 1.5. PROTOCOLO EMPRESARIAL
- 1.6. EL PROGRAMA PROTOCOLARIO
- 1.7. LA COMUNICACIÓN Y EL PROTOCOLO
- 1.8. GLOSARIO

#### TEMA 2. EL PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

- 2.1. ASPECTOS BÁSICOS PROTOCOLO EN HOSTELERÍA
- 2.2. BANQUETES: MESAS Y UBICACIÓN DE INVITADOS
- 2.3. PROTOCOLO EN LA COCINA
- 2.4. GLOSARIO

#### TEMA 3. PROTOCOLO EN HOTELES

- 3.1. NORMAS BÁSICAS DE PROTOCOLO HOTELERO
- 3.2. MANUAL DE PROTOCOLO DE UN HOTEL
- 3.3. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS
- 3.4. GLOSARIO

#### TEMA 4. DETALLES Y REGLAS BÁSICAS. HERRA MIENTA CLAVE DEL PROTOCOLO

- 4.1. TRATAMIENTOS
- 4.2. PROTOCOLO EN EL VESTIR
- 4.3. PROTOCOLO EN EL RESTAURANTE
- 4.4. PROTOCOLO EN LA RESTAURACIÓN PARA DISCAPACITADOS
- 4.5. DECORACIÓN Y ELEMENTOS GRÁFICOS
- 4.6. EL REGALO
- 4.7. INVITACIONES
- 4.8. GLOSARIO

## 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 **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.