ABIRE
FORMACIÓN

Protocolo en Hostelería

MODALIDAD Teleformación

DURACIÓN 25 H

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

UD1. Introducción al Protocolo.
1.1. Introducción.
1.2. Definición.
1.3. Breve historia.
1.4. Ceremonial, Protocolo y Etiqueta.
1.5. Simbología complementaria al Protocolo.
1.6. Funciones del jefe de Protocolo.

UD2. 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.
2.6. La minuta.
2.7. Consejos útiles a la hora de servir.
2.8. Mesas en las reuniones.
2.9. La decoración del salón.

UD3. 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.
3.5. El protocolo al teléfono.
3.6. Imagen personal.
3.7. Atención al cliente.