



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF1105\_3 Normas de Protocolo en Restauración

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este curso se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1105\_3 Normas de Protocolo en Restauración, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales para conocer el protocolo y los tratamientos correctos de las personas, aprender el protocolo básico y las normas de comportamiento apropiadas en restauración, así como asimilar los procedimientos a seguir con respecto al protocolo en la organización de eventos.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO Y TRATAMIENTOS DE PERSONAS

1. El concepto de protocolo:
2. Normativas de carácter nacional, internacional y autonómico en restauración
3. El tratamiento de las personas:
4. Normativa vigente de himnos, banderas y escudos

5. Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones
6. Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO BÁSICO Y NORMAS DE COMPORTAMIENTO EN RESTAURACIÓN

1. La importancia de la indumentaria para cada acto
2. Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones
3. Normas de cortesía: presentaciones y saludos
4. El uso de las flores en los diferentes actos
5. Formas de mesa y organización de presidencias
6. Metodología habitual de ubicación de comensales
7. Reglas básicas de una comida
8. Planos de mesa y meseros

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1. Aperitivos, cócteles y recepciones
2. Discursos y brindis
3. Banquetes. Colocación de mesas y organización de presidencias
4. Ruedas de prensa, comunicados de prensa y tour de table
5. Negociaciones
6. Firmas de acuerdos
7. Convenciones
8. Confección de cartas y menús
9. Encoche y desencoche de personalidades



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)