



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

CC0020 Iniciación a la Organización de Eventos en Restauración y Hostelería

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

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

OBJETIVOS

El curso CC0020 Iniciación a la Organización de Eventos en Restauración y Hostelería es una especialidad formativa de la Familia Profesional del Comercio y Marketing. El curso CC0020 Iniciación a la Organización de Eventos en Restauración y Hostelería permite al alumno adquirir los conocimientos necesarios para planificar, organizar, promocionar y conseguir patrocinadores para eventos en restauración y hostelería.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN

1. La figura del anfitrión y la relación con el cliente.
2. Valoración de objetivos y timing.
3. Personal y colaboradores externos.
4. Locales y servicios auxiliares y escenografía.
5. Valoración de la oferta gastronómica.
6. Presupuestos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EJECUCIÓN Y COORDINACIÓN

1. Coordinación y gestión de equipos.
2. Supervisión auxiliares.
3. Revisión instalaciones y materiales.
4. Valoración necesidades especiales.
5. Normativas sanitarias y de seguridad.
6. Protocolo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMUNICACIÓN

1. Agencias de comunicación y otras figuras.
2. Imagen corporativa e institucional.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS Y POSTPRODUCCIÓN DEL EVENTO



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es