



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Normas de Protocolo en Hostelería

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

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

OBJETIVOS

Este Curso Online de Normas de Protocolo en Hostelería le ofrece una formación básica en la materia. Hoy en día, uno de los sectores que más empleo genera es el sector servicios, sobre todo en lo referente al ámbito de la hostelería, por ello, gracias al siguiente Curso Online de Normas de Protocolo en Hostelería, el alumno podrá poner en marcha los conocimientos adquiridos en este campo profesional con éxito ya que conocerá las distintas normas de protocolo en hostelería que le serán muy útiles en el desarrollo de su ámbito laboral.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. NORMAS DE PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO Y TRATAMIENTOS DE PERSONAS

1. El concepto de protocolo:
2. - Origen.
3. - Clases.
4. - Utilidad.
5. - Usos sociales.
6. Normativas de carácter nacional, internacional y autonómico en restauración

7. - Normativa de carácter nacional
8. - Normativa de carácter internacional
9. - Normativa de carácter autonómico
10. El tratamiento de las personas:
11. - Precedencias y tratamientos de autoridades.
12. - Títulos nobiliarios y órdenes de mérito.
13. - Colocación de participantes en presidencias y actos.
14. Normativa vigente de himnos, banderas y escudos.
15. - Himnos
16. - Banderas y escudos
17. Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones.
18. Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO BÁSICO Y NORMAS DE COMPORTAMIENTO EN HOSTELERÍA

1. La importancia de la indumentaria para cada acto.
2. - Colocación de las condecoraciones
3. Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones.
4. - Las invitaciones
5. Normas de cortesía: presentaciones y saludos.
6. - Las autopresentaciones
7. - Los saludos
8. El uso de las flores en los diferentes actos.
9. Formas de mesa y organización de presidencias
10. Metodología habitual de ubicación de comensales.
11. Reglas básicas de una comida.
12. - Los elementos de la mesa
13. Planos de mesa y meseros.
14. - La organización del comedor
15. - El mesero

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN LA ORGANIZACIÓN DE

EVENTOS.

1. Aperitivos, cócteles y recepciones Banquetes.
2. - Aperitivos
3. - Cócteles
4. - Recepciones
5. Discurso y brindis
6. - El discurso
7. - El brindis
8. Banquetes. Colocación de mesas y organización de presidencias.
9. - Banquetes
10. - Colocación de mesas y organización de presidencias.
11. Ruedas de prensa, comunicados de prensa y tour de table.
12. - Ruedas y comunicados de prensa
13. - Tour de table o Mesa redonda
14. Negociaciones.
15. Firmas de acuerdos.
16. Convenciones.
17. Confección de cartas y menús
18. - Confección de cartas
19. - Confección de menús
20. Encoche y desencoche de personalidades.



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