



Normas de Protocolo en Restauración

OBJETIVOS

- Analizar la normativa vigente sobre protocolo considerando su grado de necesidad e implantación en el sector de la restauración.
- Organizar el protocolo de actos y eventos de acuerdo con las normas básicas de protocolo.
- Al finalizar el curso serás capaz de aplicar las normas de protocolo en restauración.

DIRIGIDO A

El personal dedicado al sector de la hostelería y restauración, jefes o jefas de comedor, de sala, de bar, de banquetes, etc., maestros de sala, y en definitiva a todas aquellas personas que deseen recibir formación perteneciente a este sector y ampliar conocimientos dentro del ámbito de las normas de protocolo en restauración.

DURACIÓN, MODALIDAD y PRECIO

30 Horas

Modalidad: **elearning**

Precio: 195 €

METODOLOGÍA

- A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.
- Cada participante deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos o ejercicios que se le vayan presentando.
- Tutorizado por un experto en la materia.

Ayudamos a tu empresa a **gestionar la bonificación** de este curso, contacte con nosotros 10 días antes del inicio del curso

PROGRAMA

TEMA 1. PROTOCOLO Y TRATAMIENTOS DE PERSONAS

- 1.1. El concepto de protocolo
- 1.2. Normativas de carácter nacional internacional y autonómico en restauración
- 1.3. El tratamiento de las personas
- 1.4. Normativa vigente de himnos banderas y escudos
- 1.5. Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones
- 1.6. Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias

TEMA 2. PROTOCOLO BÁSICO Y NORMAS DE COMPORTAMIENTO EN RESTAURACIÓN

- 2.1. La importancia de la indumentaria para cada acto
- 2.2. Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones
- 2.3. Normas de cortesía: presentaciones y saludos
- 2.4. El uso de las flores en los diferentes actos
- 2.5. Formas de mesa y organización de presidencias
- 2.6. Metodología habitual de ubicación de comensales
- 2.7. Reglas básicas de una comida
- 2.8. Planos de mesa y meseros

TEMA 3. PROTOCOLO EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

- 3.1. Aperitivos cócteles y recepciones
- 3.2. Discursos y brindis
- 3.3. Banquetes. Colocación de mesas y organización de presidencias
- 3.4. Ruedas de prensa comunicados de prensa y tour de table
- 3.5. Negociaciones y Firmas de acuerdos
- 3.6. Convenciones
- 3.7. Confección de cartas y menús
- 3.8. Encoche y desencoche de personalidades

CONVOCATORIAS

Las convocatorias están abiertas todo el año, puedes comenzar el curso el día que mejor te venga.

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

elearning@camaramadrid.es



Contáctanos

91 538 38 38

91 538 35 00

