

Normas de protocolo en restauración

AF: 40190

OBJETIVO

Analizar la normativa vigente sobre protocolo, considerando su grado de necesidad e implantación en el sector de la restauración

Ejecutar el protocolo relacionado con las instituciones del estado y el uso de las banderas

Reconocer las normas básicas de indumentaria, redacción de documentos y decoración de acuerdo con los diferentes tipos de actos y eventos.

Organizar el protocolo de actos y eventos de acuerdo con las normas básicas de protocolo.

ÍNDICE

1. Protocolo y tratamientos de personas

1.1- El concepto de protocolo:1.1.1â« Origen.1.1.2â« Clases.1.1.3â« Utilidad.1.1.4â« Usos sociales.1.2- Normativas de caracter nacional, internacional y autonomico en restauracion.1.3- El tratamiento de las personas:1.3.1â« Precedencias y tratamientos de autoridades.1.3.2â« Titulos nobiliarios y ordenes de merito.1.3.3â« Colocacion de participantes en presidencias y actos.1.4- Normativa vigente de himnos, banderas y escudos.1.5- Ordenacion y uso de banderas en actos organizados en salones.1.6- Ordenacion y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias.

2. Protocolo basico y normas de comportamiento en restauracion

2.1- La importancia de la indumentaria para cada acto.2.2- Confeccion y uso de tarjetas de visita e invitaciones.2.3- Normas de cortesia: presentaciones y saludos.2.4- El uso de las flores en los diferentes actos.2.5- Formas de mesa y organizacion de presidencias.2.6- Metodologia habitual de ubicacion de comensales.2.7- Reglas basicas de una comida.2.8- Planos de mesa y meseros.

3. Protocolo en la organizacion de eventos

3.1- Aperitivos, cocteles y recepciones.3.2- Discursos y brindis.3.3- Banquetes. Colocacion de mesas y organizacion de presidencias.3.4- Ruedas de prensa, comunicados de prensa y tour de table.3.5- Negociaciones.3.6- Firmas de acuerdos.3.7- Convenciones.3.8- Confeccion de cartas y menus.3.9- Encoche y desencoche de personalidades.

