

Protocolo en hostelería

AF: 40076

OBJETIVO

- Conocer los conceptos generales del protocolo.
- Relacionar el protocolo con la industria hostelera.
- Aprender la importancia de los diferentes elementos que influyen en un evento, así como los medios para una eficaz gestión de la imagen corporativa.

ÍNDICE

TEMA 1. INTRODUCCION AL PROTOCOLO

1.1. INTRODUCCION 1.2. DEFINICION 1.3. BREVE HISTORIA 1.4. CEREMONIAL, PROTOCOLO Y ETIQUETA 1.4.1. TIPOLOGIA DE PROTOCOLO 1.4.2. PRECEDENCIAS 1.4.3. SISTEMA DE PRESIDENCIAS 1.4.4. COLOCACION DE LOS INVITADOS 1.4.5. PROTOCOLO EN EL COCHE 1.4.6. LOS TRATAMIENTOS 1.5. SIMBOLOGIA COMPLEMENTARIA AL PROTOCOLO 1.5.1. HERALDICA 1.5.2. VEXILOLOGIA 1.5.3. NOBILIARIA 1.5.4. HIMNOS 1.6. FUNCIONES DEL JEFE DE PROTOCOLO

TEMA 2. EL PROTOCOLO EN LA ORGANIZACION DE EVENTOS

2.1. INTRODUCCION 2.2. TIPOS DE EVENTOS 2.3. ENTIDADES ESPECIALIZADAS EN LA GESTION DE EVENTOS 2.4. HERRAMIENTAS DE GESTION 2.5. TIPOLOGIA DE MESAS 2.5.1. COMBINACIONES 2.5.2. COLOCACION Y ORDEN DE LOS DIFERENTES ELEMENTOS QUE COMPONEN UNA MESA 2.6. LA MINUTA 2.7. CONSEJOS UTILES A LA HORA DE SERVIR 2.8. MESAS EN LAS REUNIONES 2.8.1. MESAS PARA NEGOCIAR 2.8.2. MESAS PARA FIRMAR ACUERDOS 2.9. LA DECORACION DEL SALON 2.9.1. ALFOMBRAS 2.9.2. FLORES Y PLANTAS 2.9.3. BANDERAS

TEMA 3. LA IMPORTANCIA DE LA COMUNICACION E IMAGEN CORPORATIVA

3.1. INTRODUCCION 3.2. LA COMUNICACION VERBAL 3.3. LA COMUNICACION NO VERBAL 3.4. EL PROTOCOLO ESCRITO 3.4.1 EL CORREO ELECTRONICO 3.5. EL PROTOCOLO AL TELEFONO 3.6. IMAGEN PERSONAL 3.7. ATENCION AL CLIENTE

