

# Protocolo en hoteles

AF: 40083

## OBJETIVO

- Aprender cuales son los conceptos y reglas esenciales del protocolo, tanto oficial como empresarial, asi como los aspectos que relacionan esta disciplina con la comunicacion.
- Conocer aquellos principios y normas que rigen el protocolo en los hoteles, como establecimientos de hosteleria que no solo proporcionan alojamiento, sino que suministran servicios de restauracion u organizacion de eventos.
- Ser capaz de llevar a la practica cotidiana aspectos tan importantes en el protocolo como la precedencia, los tratamientos, el saludo, la presidencia de un acto, la etiqueta, la decoracion, las invitaciones hellip

## ÍNDICE

### TEMA 1. NORMAS BASICAS DEL PROTOCOLO Y LA ORGANIZACION DE ACTOS

1.1. DEFINICION DE PROTOCOLO 1.2. LA PRECEDENCIA 1.3. EL PROTOCOLO COMO PROFESION 1.4. PROTOCOLO OFICIAL  
1.5. PROTOCOLO EMPRESARIAL 1.6. EL PROGRAMA PROTOCOLARIO 1.7. LA COMUNICACION Y EL PROTOCOLO 1.8.  
GLOSARIO

### TEMA 2. EL PROTOCOLO EN HOSTELERIA

2.1. ASPECTOS BASICOS PROTOCOLO EN HOSTELERIA 2.2. BANQUETES: MESAS Y UBICACION DE INVITADOS 2.3. PROTOCOLO  
EN LA COCINA 2.4. GLOSARIO

### TEMA 3. PROTOCOLO EN HOTELES

3.1. NORMAS BASICAS DE PROTOCOLO HOTELERO 3.2. MANUAL DE PROTOCOLO DE UN HOTEL 3.3. ORGANIZACION DE  
EVENTOS 3.4. GLOSARIO

### TEMA 4. DETALLES Y REGLAS BASICAS. HERRA MIENTA CLAVE DEL PROTOCOLO

4.1. TRATAMIENTOS 4.2. PROTOCOLO EN EL VESTIR 4.3. PROTOCOLO EN EL RESTAURANTE 4.4. PROTOCOLO EN LA  
RESTAURACION PARA DISCAPACITADOS 4.5. DECORACION Y ELEMENTOS GRAFICOS 4.6. EL REGALO 4.7. INVITACIONES 4.8.  
GLOSARIO

