

Unavia Formación S.L.
www.unaviaformacion.es
direccion@unaviaformacion.es
968208630



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 10.00 horas

Objetivos:

- La planificación y realización del evento completa, desde la recepción hasta la finalización del mismo
 - El correcto manejo de los tiempos y distribución de las tareas para una rápida resolución de cada caso, tanto en la cocina como en el salón
 - Calcular el coste de los platos y el de los servicios e insumos necesarios
- Con este Curso de Protocolo. Pequeños Eventos, se pretende dar respuesta a todas aquellas cuestiones relacionadas con el protocolo de hostelería y la presentación de pequeños eventos, enfocándolo desde el punto de vista de la gastronomía y la restauración, los vinos, el montaje de espacios y otras actividades complementarias.

Este Curso de Protocolo es perfecto para los responsables de sala de cualquier establecimiento de restauración, ya que es el complemento a su trabajo para poder organizar cualquier pequeño evento en su restaurante, pudiendo ofrecer un mayor número de servicios en éste de forma totalmente profesional.

Contenidos:

- I NORMAS BÁSICAS DEL PROTOCOLO
 - I Definición de protocolo y precedencia
 - II El protocolo oficial
 - III El protocolo empresarial
 - IV La comunicación en el protocolo
- II PROTOCOLO EN HOSTELERÍA
 - I Aspectos básicos de protocolo en restaurantes
 - II Protocolo en el menaje
 - III Protocolo en el servicio
 - IV Protocolo en el buffet
 - V Precedencias en mesas y ubicación de invitados
 - VI Protocolo en la cocina
- III PROTOCOLO EN HOTELES
 - I Normas básicas de protocolo hotelero
 - II Manual de protocolo hotelero
 - III La organización de eventos
 - IV La presidencia en el protocolo
 - V Las nuevas tecnologías para el protocolo
 - VI Organización de distintos actos
- IV DETALLES Y REGLAS DE PROTOCOLO
 - I Tratamientos en protocolo

- II Protocolo en el vestir
- III Protocolo en el restaurante
- IV Protocolo para discapacitados
- V Decoración, regalos e invitaciones