

## PROTOCOLO EN HOSTELERÍA



### AREA FORMATIVA

### DURACIÓN

### MODALIDAD

HOSTELERÍA

30/16 horas

MIXTA/PRESENCIAL

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Ampliar las competencias personales en el trato protocolario, desarrollando un "saber estar" y un "saber hacer", propio de un profesional de la hostelería
- Conocer y asimilar normas básicas de comportamiento protocolario, y aprender a aplicarlas en el trabajo

### CONTENIDOS:

- PROTOCOLO SOCIAL. NOCIONES DE PROTOCOLO
- PROTOCOLO EN HOSTELERÍA. LAS NORMAS DE CORTESÍA. ORGANIZACIÓN DE COMIDAS Y BANQUETES. PROTOCOLO EN EL COMEDOR: ORGANIZACIÓN DE LA MESA. LAS FLORES Y CENTROS DE MESA. REGALOS A LOS ASISTENTES
- PROTOCOLO OFICIAL. EL ORDEN DE PREFERENCIA DE LAS AUTORIDADES. MESAS PRESIDENCIALES: INAUGURACIÓN, CLAUSURA Y COMPOSICIÓN DE LAS MESAS
- LA VESTIMENTA
- TÉCNICAS DE VENTA
- PRÁCTICAS EN EMPRESA

### MATERIAL:

El alumno recibirá un manual didáctico, cuaderno de notas y bolígrafo.

### PRESUPUESTO:

MIXTA **210 €** (25 horas teoría On line, 4 horas prácticas y 1 hora evaluación)

PRESENCIAL (mínimo 2 alumnos) **210 €** (10 horas teoría en aula, 5 horas prácticas y 1 hora evaluación)

### OBSERVACIONES:

Las prácticas se realizarán en las instalaciones de la propia empresa y la formación teórica en nuestras aulas en Parque empresarial Nuevo Torneo (Sevilla) (Consultar posibilidad de desplazamiento del monitor a las instalaciones del cliente) En el caso de la formación On line se realizará a través de nuestra plataforma de teleformación.

<http://inerziaformadores.com/teleformacion/my/>

### PERFIL DEL MONITOR:

Ciclo formativo o equivalente relacionada con la materia. Capacidad pedagógica acreditada y con experiencia en la familia profesional.

**\*NOTAS: Se admiten cambios en los contenidos y en la distribución de horas. Los precios incluyen la gestión de la bonificación a través de la Fundación Tripartita.**