

NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN

SKU: MF1105_3_V2

Horas 30

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de Aplicar las normas de protocolo en restauración, En concreto el alumno será capaz de: 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,

CONTENIDO

Tema 1. Protocolo y tratamientos de personas.
1.1. El concepto de protocolo
1.2. Normativas de carácter nacional internacional y autonómico en restauración
1.3. El tratamiento de las personas
1.4. Normativa vigente de himnos banderas y escudos
1.5. Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones
1.6. Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias

Tema 2. Protocolo básico y normas de comportamiento en restauración.
2.1. La importancia de la indumentaria para cada acto
2.2. Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones
2.3. Normas de cortesía: presentaciones y saludos
2.4. El uso de las flores en los diferentes actos
2.5. Formas de mesa y organización de presidencias
2.6. Metodología habitual de ubicación de comensales
2.7. Reglas básicas de una comida
2.8. Planos de mesa y meseros

Tema 3. Protocolo en la organización de eventos.

3.1. Aperitivos cócteles y recepciones
3.2. Discursos y brindis
3.3. Banquetes. Colocación de mesas y organización 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. Confección de cartas y menús
3.9. Encoche y desencoche de personalidades