

## FICHA DEL CURSO

**EXPEDIENTE:** F181236AA

**CÓDIGO:** HOTA004PO

**CURSO:** PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

**Nº ACCIÓN FORMATIVA:** 9

**DURACIÓN:** 25 horas

**ENTIDAD DE FORMACIÓN:** CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE VALLADOLID

**CENTRO DE FORMACIÓN:** ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA

**DIRECCIÓN:** PLAZA DE LA SIEGA, 1, 47009 VALLADOLID

**MODALIDAD:** TELEFORMACIÓN

**HORARIO:** PLATAFORMA DISPONIBLE 24H

**DIRIGIDO A:** TRABAJADORES SECTOR HOSTELERÍA, AUTÓNOMOS Y TRABAJADORES EN ERTE DE CUALQUIER SECTOR – PLAZAS LIMITADAS PARA DESEMPLEADOS

### CONTENIDOS DEL CURSO

#### **MF001. NORMAS BÁSICAS DEL PROTOCOLO**

- 1.1. Definición de protocolo y precedencia
- 1.2. El protocolo oficial
- 1.3. El protocolo empresarial
- 1.4. La comunicación en el protocolo

#### **MF002. PROTOCOLO EN HOSTELERIA**

- 2.1. Aspectos básicos de protocolo en restaurantes
- 2.2. Protocolo en el menaje
- 2.3. Protocolo en el servicio
- 2.4. Protocolo en el buffet
- 2.5. Precedencias en mesas y ubicación de invitados
- 2.6. Protocolo en la cocina

#### **MF003. PROTOCOLO EN HOTELES**

- 3.1. Normas básicas de protocolo hotelero
- 3.2. Manual de protocolo hotelero
- 3.3. La organización de eventos
- 3.4. La presidencia en el protocolo
- 3.5. Las nuevas tecnologías para el protocolo
- 3.6. Organización de distintos actos.

#### **MF004. DETALLES Y REGLAS DE PROTOCOLO**

- 4.1. Tratamientos en protocolo
- 4.2. Protocolo en el vestir
- 4.3. Protocolo en el restaurante
- 4.4. Protocolo para discapacitados
- 4.5. Decoración, regalos e invitaciones