



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
EL PROTOCOLO EN HOSTELERÍA
HOTA004PO**

PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

Noviembre 2018

**PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:
EL PROTOCOLO EN HOSTELERÍA**

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. Familia Profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO

2. Denominación: EL PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

3. Código: **HOTA004PO**

4. Objetivo General: Establecer un protocolo de actuación en hoteles y restaurantes, aplicando las bases protocolarias para lograr un desarrollo óptimo en la planificación y gestión de eventos.

5. Duración:

Horas totales:

Teleformación:..... 25

6. CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. 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

2. PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

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

3. 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

4. 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