

Miembro de:



AGRUPACIÓN
vértice



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

EOL

ESCUELA
DE
OPORTUNIDADES
LABORALES



Protocolo en Hoteles

QUIÉNES SOMOS

Escuela de Oportunidades Laborales es una empresa de servicios dedicada a la promoción de cursos formativos online.

Nuestro objetivo principal pasa por capacitar a nuestros usuarios con nuevos conocimientos que pueden ampliar su horizonte profesional. Creemos en la importancia de aportar formación de calidad.

De mismo modo, queremos facilitar la adquisición de recursos formativos a todos aquellos profesionales con ganas de ampliar sus capacidades.

Nuestro equipo cuenta con experiencia en el sector formativo y dedicamos nuestro esfuerzo a facilitar el acceso a recursos docentes en distintas áreas y especialidades.

Toda nuestra formación está avalada por la máxima institución española y europea formación online. También, barémale en el apartado de méritos para las oposiciones del estado.

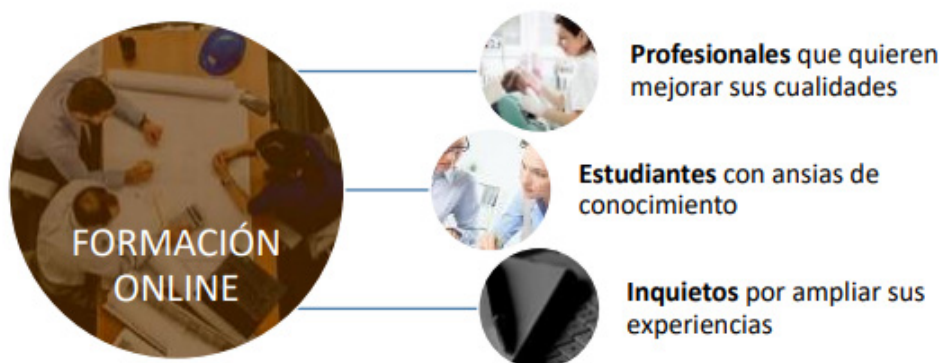
Durante la realización de la formación, dispondrá de ayuda de tutores especializados en el que podrá ponerse en contacto con ellos para todas las dudas que le puedan surgir.

Le dejamos hasta 12 meses para que pueda realizar la formación a su ritmo, aunque la mayoría de nuestros alumnos la suelen finalizar en un término de 3 meses.

El campus virtual de la escuela está abierto 24h de lunes a domingo, de esta manera podrá organizarse las horas de estudio como mejor le convenga.

- Practicas: Opcionales a la finalización del curso.

- Oferta Laboral: Inscripción a nuestra bolsa de trabajo de manera gratuita, que incluye ofertas laborales de Francia, Inglaterra y España.



Información De la Formación

Objetivos:

- * Aprender cuáles son los conceptos y reglas esenciales del protocolo, tanto oficial como empresarial, así como los aspectos que relacionan esta disciplina con la comunicación.
- * Conocer aquellos principios y normas que rigen el protocolo en los hoteles, como establecimientos de hostelería que no sólo proporcionan alojamiento, sino que suministran servicios de restauración u organización de eventos.
- * Ser capaz de llevar a la práctica cotidiana aspectos tan importantes en el protocolo como la precedencia, los tratamientos, el saludo, la presidencia de un acto, la etiqueta, la decoración, las invitaciones.

Duración:

50 Horas.

Programa:

UD1. Normas básicas del protocolo y la organización de Actos.

- 1.1. Definición de protocolo.
- 1.2. La precedencia.
- 1.3. El protocolo como profesión.
- 1.4. Protocolo Oficial.
- 1.5. Protocolo empresarial.
- 1.6. El programa protocolario.
- 1.7. La comunicación y el protocolo.
- 1.8. Glosario.

UD2. El protocolo en Hostelería.

- 2.1. Aspectos básicos protocolo en Hostelería.
- 2.2. Banquetes: mesas y ubicación de invitados.
- 2.3. Protocolo en la cocina.
- 2.4. Glosario.

UD3. Protocolo en hoteles.

- 3.1. Normas básicas de protocolo hotelero.
- 3.2. Manual de protocolo de un hotel.
- 3.3. Organización de eventos.
- 3.4. Glosario.

UD4. Detalles y reglas básicas. Herramienta clave del protocolo.

- 4.1. Tratamientos.
- 4.2. Protocolo en el vestir.
- 4.3. Protocolo en el restaurante.
- 4.4. Protocolo en la restauración para discapacitados.
- 4.5. Decoración y elementos gráficos.
- 4.6. El regalo.
- 4.7. Invitaciones.
- 4.8. Glosario.