Paraninfo

UF0043 - Gestión de protocolo

Editorial: Paraninfo
Autor: CRISTINA CABERO SOTO
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 104
ISBN 13: 9788428363754
ISBN 10: 8428363757
Precio sin IVA: $ 61546.00 COP
Precio con IVA: $ 61546.00 COP
Fecha publicacion: 28/08/2024

Sinopsis

Este libro presenta de forma sencilla y didáctica un conocimiento general acerca del Protocolo y su aplicación en el área laboral del sector turístico con el objetivo de mostrar las claves para ofrecer la mejor atención posible al cliente.

Para ello se abordan cuestiones como el Protocolo oficial, los principales usos sociales, tipos de tratamiento y su correcta utilización, se analiza con detalle el Protocolo en restauración, mostrando cómo elegir el salón y el tipo de mesa más apropiado, cómo conocer los diferentes tipos de servicio personal de plato que existen o los pasos que se deben seguir en el montaje de una mesa de banquete entre otras muchas cuestiones de interés.

Además, esta obra presenta la particularidad de responder exactamente a las exigencias curriculares que se determinan en diversos certificados profesionales en la familia de Hostelería y Turismo, regulados por RD 1376/2008 de 1 de agosto, modificado por RD 685/20011 de 11 de mayo. Gestión de Protocolo es un contenido transversal que forma parte de diversos certificados profesionales: *Gestión de pisos y limpieza en alojamientos, Recepción en alojamientos* y *Creación y gestión de viajes combinados y eventos*.

Todo ello convierte este libro en imprescindible para profesionales, docentes y alumnos vinculados al mundo de la hostelería y el turismo.

Indice

1. Eventos y protocolo

1.1. El concepto de protocolo

1.1.1. Origen

1.1.2. Clases

1.1.3. Utilidad

1.1.4. Usos sociales

1.2. Clases de protocolo

1.2.1. El protocolo institucional tradicional

1.2.2. El protocolo empresarial

1.2.3. El protocolo internacional

1.3. Descripción de las razones y aplicaciones más habituales del protocolo en diferentes eventos

1.4. Aplicación de las técnicas de protocolo más habituales

1.4.1. Precedencias y tratamientos de autoridades

1.4.2. Colocación de participantes en presidencias y actos

1.4.3. Ordenación de banderas

1.5. Aplicación de las técnicas más habituales de presentación personal

1.5.1. La cortesía

1.5.2. Normas de cortesía «a distancia»

1.5.3. La vestimenta

1.6. El protocolo aplicado a la restauración

1.6.1. Selección de comedor

1.6.2. Selección de mesas: únicas o múltiples

1.6.3. Elementos de la mesa. El montaje de mesas

1.6.4. Servicio personal de plato

1.6.5. Decoración y presentación de la mesa

1.6.6. La estética de la mesa

1.6.7. Colocación protocolaria de presidencias y restantes comensales

1.6.8. Conducción de comensales hasta la mesa

1.6.9. Normas protocolarias en el momento del discurso y el brindis

1.6.10. Normas protocolarias en el vino de honor, cóctel o recepción, bufé, desayuno de trabajo y coffee-break

Ejercicios de evaluación final

Test final de autoevaluación

Glosario

Bibliografía

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx