

The logo consists of the letters 'HTS' in a bold, white, sans-serif font, set against a dark grey square background.

HOTEL  
TRAINING  
SCHOOL

*curso de*  
NORMAS DE  
PROTOCOLO  
EN RESTAURACIÓN

**30 HORAS**   
*duración*

En este curso podrás analizar la normativa vigente sobre protocolo, considerando su grado de necesidad e implantación en restauración. También ejecutarás el protocolo relacionado con las instituciones del estado y el uso de las banderas. También, reconocerás las normas básicas de indumentaria, redacción de documentos y decoración de actos y eventos. Organizarás el protocolo de actos y eventos de acuerdo con las normas básicas de protocolo. Aprenderás a tratar personas, ya sea personal interno de la propia empresa, proveedores como clientes nuevos o de usual visita. Es importante saber también las normas de comportamiento ante cualquier anomalía que pueda suceder durante el servicio.

[www.hts-school.com](http://www.hts-school.com)

# OBJETIVOS

- 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

## 1 *protocolo y tratamiento 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.

## 2 *protocolo básico y normas de comportamiento*

- 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.

## 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.