



HOTA0001. El protocolo en hostelería

Objetivos

□ **Objetivo general**

- Establecer protocolos de actuación en hoteles y restaurantes para lograr un desarrollo óptimo en la planificación y gestión de eventos.

□ **Objetivos específicos**

- La definición de protocolo y precedencia.
- El protocolo oficial.
- El protocolo empresarial.
- La comunicación en el protocolo.
- Conocer la manera de montar una mesa siguiendo el protocolo de menaje establecido para el evento.
- Tener conocimientos de los diferentes tipos de mantelería, vajilla, cubertería y cristalería, así como su utilización según la comida o bebida que se vaya a servir.
- Analizar el protocolo en el servicio y saber distinguir entre los distintos tipos (a la inglesa, francesa, rusa y emplatado o americana), según el material utilizado y las ventajas e inconvenientes que presenta cada uno.
- Conocer la definición de bufet y el protocolo a seguir en este caso según el tipo de dicho bufet.
- Aplicar el protocolo en la cocina, profundizando en las reglas de limpieza y desinfección, así como en las modalidades manuales y automatizadas.
- Conocer las normas básicas del protocolo hotelero y aplicarlo según las actividades a llevar a cabo.
- Comprender la organización de eventos, los aspectos a valorar antes de comenzar a organizarlos, así como los medios que se necesitan para realizarlos.
- Aplicar la presidencia en el protocolo para poder colocar a las distintas personas según su jerarquía o importancia, y saber organizar a los clientes en los distintos actos.
- Conocer las distintas formas de captar y llegar a los clientes a través de la tecnología.
- Utilizar las fórmulas de tratamiento correctas, a través del aprendizaje del uso de "usted", "don/doña" y "señor/señora"; y de una buena utilización del tuteo.
- Conocer el protocolo de vestir en la hostelería y las pautas generales a seguir.

- Analizar el protocolo en el restaurante y los elementos imprescindibles necesarios para que el establecimiento funcione correctamente; se debe tratar la atención al cliente, su acogida y despedida y la importancia de la apariencia personal.
- Entender el protocolo para discapacitados y cómo actuar cuando una de estas personas viene acompañada de un animal de servicio que le ayuda.
- Conocer los tipos de decoraciones para la sala y la mesa, así como los regalos y la forma de realizar una invitación a un evento.

Contenidos

El protocolo en hostelería	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Comprensión de las normas básicas del protocolo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición de protocolo y precedencia. • El protocolo oficial. • El protocolo empresarial. • La comunicación en el protocolo. 	
Examen UA 01	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 01	30 minutos
Tiempo total de la unidad	5 horas
<p>Unidad 2: Aplicación del protocolo en hostelería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos básicos de protocolo en restaurantes. • Protocolo en el menaje. • Protocolo en el servicio. • Bufet. • Precedencias en mesas y ubicación de invitados. • Protocolo en la cocina. 	
Examen UA 02	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 02	30 minutos
Tiempo total de la unidad	7 horas
<p>Unidad 3: Aplicación del protocolo en hoteles.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normas básicas de protocolo hotelero. • Manual de protocolo hotelero. • La organización de eventos. • La presidencia en el protocolo. • Las nuevas tecnologías para el protocolo. • Organización de distintos actos. 	
Examen UA 03	30 minutos

Actividad de Evaluación UA 03	30 minutos
Tiempo total de la unidad	6 horas
<p>Unidad 4: Evaluación de detalles y reglas de protocolo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tratamiento en protocolo. • Protocolo en el vestir. • Protocolo en el restaurante. • Protocolo para discapacitados. • Decoración, regalos e invitaciones. 	
Examen UA 04	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 04	30 minutos
Tiempo total de la unidad	6 horas
Examen final	1 hora
4 unidades	25 horas