



GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN
**ORGANIZACIÓN
DE EVENTOS Y
PROTOCOLO**



DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN



DESCRIPCIÓN GENERAL

El curso está dirigido a personas interesadas en ampliar sus salidas profesionales y a profesionales que trabajan en barra y sala y quieren ampliar sus conocimientos sobre la planificación, organización y desarrollo de eventos, aplicando las normas de protocolo que rigen en actos oficiales y no oficiales o privados.



DESTINATARIOS

Trabajadores del área de gestión en restaurantes, bares cafetería, caterings y bares especiales y de ocio nocturno



DURACIÓN

12 horas



OBJETIVO GENERAL

Ofrecer los conocimientos necesarios para que un profesional tenga competencias para trabajar en eventos y organización de catering, conociendo cómo actuar en sus diferentes fases y sabiendo aplicar las normas básicas de protocolo.



CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

Organización de eventos y protocolo

Introducción

1.1 Tipos de eventos y objetivos

1.2 Fases de la organización de eventos

1.3 Protocolo oficial y no oficial o privado

1.4 Técnicas de protocolo de eventos sin catering

1.5 Técnicas de protocolo de eventos con catering

1.6 Presentación personal

Resumen

