PROTOCOLO SOCIAL Y ETIQUETA.

PRESENTACIÓN

El ceremonial, el protocolo y la etiqueta son herramientas esenciales para organizar actos y eventos con orden, respeto y jerarquía. En este curso vas a conocer qué son, cómo se aplican y por qué son claves en el ámbito social.

Aprender normas de etiqueta, protocolo de mesa y ceremonial te permitirá desenvolverte con seguridad en una reunión formal. aprenderás a ubicar invitados, preparar invitaciones, armar mesas según el evento y aplicar buenas prácticas en la vida diaria y laboral.

El curso de Protocolo Social y Etiqueta, te capacitará para desempeñarte con elegancia en cualquier entorno social y profesional. Aprenderás sobre cortesía, modales, y el código de vestimenta, además de manejar eventos con las normas del ceremonial y protocolo.

Objetivos:

- Comprender el protocolo social y la etiqueta.
- Conocer las reglas de etiqueta en reuniones sociales formales.
- Desarrollar habilidades para organizar y gestionar eventos protocolares.
- Conocer las conductas básicas del protocolo social
- Dominar las reglas para el armado de mesas

Destinatarios:

Todas aquellas personas interesadas en conocer reglas y normas de protocolo aplicadas en la organización y desarrollo de reuniones en lo social y profesional

Duración: 3 MODULOS

Se extiende Diploma con acreditación de 120 horas reloj.

Contacto: secretaria@cursosbecados.com

TEMARIO

Módulo 1

1. Protocolo social y etiqueta
2. Principios generales del protocolo social
3. Conductas básicas en protocolo social
4. Las presentaciones
5. El saludo
6. La conversación
7. La puntualidad
8. Normas de urbanidad
9. Cortesía y cordialidad
10. Vestimenta ordenada
11. Respeto
12. Cómo vestir en el entorno profesional y laboral
13. La etiqueta en jóvenes: sembrando las semillas de la convivencia
14. ¿Por qué es importante le etiqueta social? Más allá de lo formal.
15. Consejos prácticos para cultivar la etiqueta social
16. Normas básicas de protocolo social. Ejemplos
17. Vestir de etiqueta: Decodificando los códigos de vestimenta.

Módulo 2

1. Cortesía con los invitados
2. Ubicación de la vajilla en la mesa
3. Lenguaje de los cubiertos
4. Utilización de los cubiertos y servilleta
5. Degustación de platos
6. Detalles para tener en cuenta
7. Servicio de mesa
8. Mesas. Orden de precedencia
9. Ubicación de anfitriones e invitados
10. Mesa circulares
11. Mesas rectangulares
12. Tendido inglés y francés
13. Horario de los eventos
14. Brunch
15. Desayuno Americano y Continental
16. Distribución de las personas en las mesas
17. Cálculo de bebidas

Módulo 3

1. El secreto de los vinos
2. Cómo leer un menú
3. La buena anfitriona. “El arte de invitar”
4. Comida americana o buffet
5. Recepciones. Coctail Party. Vinos de honor.
6. El té
7. High Tea.