

CURSO
TÉCNICAS DE
**ETIQUETA
Y PROTOCOLO**

Duración: 40 horas
Modalidad: Presencial Sede Sur





INTRODUCCIÓN

El servicio de alimentos y bebidas es una parte esencial de la experiencia gastronómica y de eventos de alto nivel, donde cada detalle cuenta. Este curso está diseñado para ofrecer a los participantes un conocimiento profundo de las normas de etiqueta y protocolo aplicadas a la atención al cliente en entornos formales e informales.

METODOLOGÍA: Teórico - Práctico

COMPETENCIAS GENERALES

- Identifica normas de etiqueta y protocolo en el contexto del servicio de alimentos y bebidas asegurando una atención adecuada a los comensales en distintos escenarios.
- Interactúa con los comensales de manera respetuosa, cordial y profesional, y gestionando con éxito diferentes tipos de situaciones durante el servicio.
- Gestiona de manera eficiente y profesional el servicio de alimentos y bebidas en diversos tipos de eventos, coordinando la disposición de mesas, el orden del servicio y la atención al cliente, asegurando que los procedimientos y protocolos se cumplan de acuerdo con los estándares establecidos para cada ocasión.





Politécnico
Internacional
Toda una experiencia

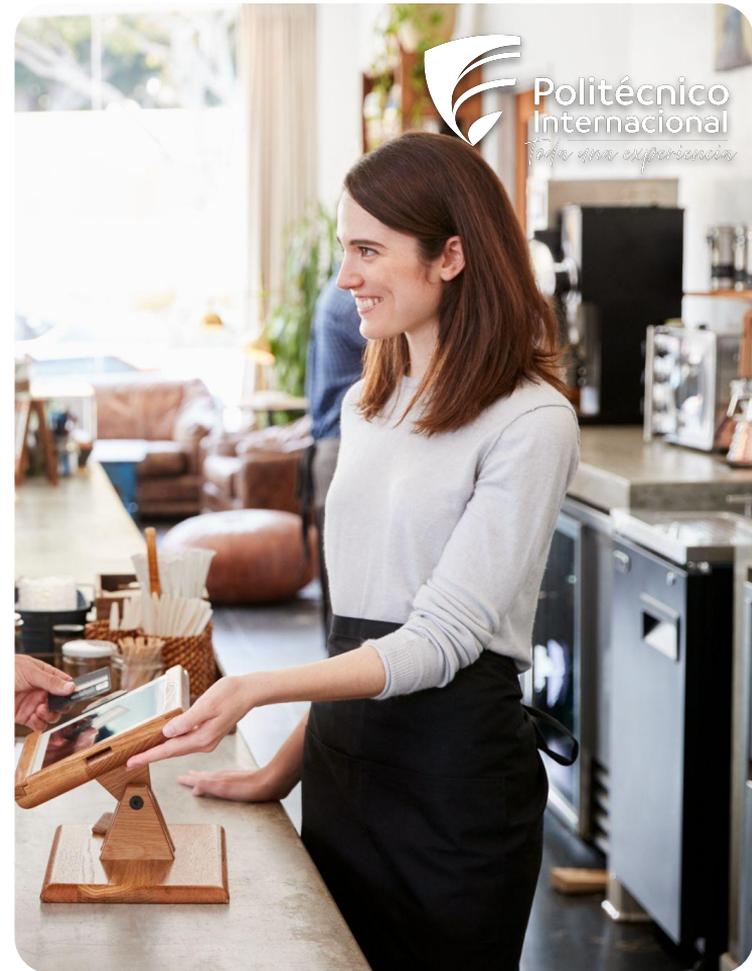


COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- Aplica los principios de cortesía en diferentes escenarios.
- Gestión del servicio de alimentos y bebidas durante eventos formales e informales.
- Coordinar al equipo de servicio manteniendo niveles de profesionalismo y respetando los protocolos establecidos.

RECURSOS NECESARIOS

- Material de lectura y estudio.
- Equipos y utensilios de servicio.
- Espacios adecuados para prácticas.
- Recursos audiovisuales para apoyo didáctico.
- Acceso a eventos reales para prácticas supervisadas.



CONTENIDOS DEL CURSO

1 INTRODUCCIÓN A LA ETIQUETA Y PROTOCOLO DEL SERVICIO

- Definición
- Historia
- Deontología de la profesión
- Impacto e importancia de la etiqueta y protocolo de servicio
- El arte del saber estar
- Normatividad y aplicación de la norma
- Protocolos para eventos corporativos y oficiales
- Manejo de imprevistos en el servicio en cumplimiento del protocolo
- Códigos de vestido (teoría del color)
- Protocolos para eventos con comensales de alto nivel o VIPs

2 La etiqueta y el servicio al cliente

- La etiqueta, el protocolo y su relación con la experiencia al cliente
- Diferencias en la etiqueta según culturas y regiones
- Cómo adaptar el servicio de alimentos y bebidas a diferentes tradiciones y expectativas culturales.
- Códigos de vestido, tipos de vestuario, presentación personal
- Protocolos para eventos con comensales de alto nivel o VIPs
- Conductas y buenos modales
- Comunicación verbal y no verbal en el servicio
- Talleres prácticos (DEBATE, USO DE REDES SOCIALES, EJERCICIOS DE ORATORIA)

CONTENIDOS DEL CURSO

3 TENDENCIAS Y NUEVAS PRÁCTICAS EN LA ETIQUETA

- Nuevas tendencias en presentación.
- Tendencias de mesa
- Impacto de las prácticas sostenibles en el servicio
- Cómo el protocolo adecuado puede influir en la construcción de relaciones profesionales y en la percepción de la empresa.
- PRÁCTICA (PASABOCAS) \$200.000 *POR CURSO

¡EMPIEZA YA TU CURSO Y CERTIFICATE!

FORMAS DE PAGO



CONTADO



**TARJETA
DÉBITO**



**TARJETA
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS**



CESANTÍAS

¡Gracias por su atención!

¿Alguna inquietud?

Contáctenos

313 8310 818

www.politecnicointernacional.edu.co



Politécnico
Internacional
toda una experiencia