

Curso de “Ceremonial y Protocolo”

Este curso brinda las herramientas fundamentales para desempeñarse correctamente en diversos ámbitos según las reglas de ceremonial y protocolo

El Objetivo del curso es que: los participantes podrán adquirir las herramientas fundamentales para desempeñarse correctamente en diversos ámbitos según las reglas de ceremonial y protocolo vigentes. Así como poder coordinar un servicio de mesa siendo conscientes de sus características, funciones y puesta en escena fin de aportar el mejor y correcto desenvolvimiento.

MODALIDAD. Curso online autoasistido. A través de nuestro campus virtual acNOVA. Material en Audio, video y documentación disponible 24 hs al día. Descarga de Documentos, lecciones, ejercicios, foros temáticos, red social con la comunidad para interactuar con alumnos y especialistas. Videoconferencias programadas a partir de abril, para todos los alumnos, no importa cuándo realizaste el curso.

CERTIFICACIÓN: Fundesco brinda una constancia de tu participación en el curso.

OBJETIVOS

Los participantes podrán adquirir las herramientas fundamentales para desempeñarse correctamente en diversos ámbitos según las reglas de ceremonial y protocolo vigentes. Así como poder coordinar un servicio de mesa siendo conscientes de sus características, funciones y puesta en escena fin de aportar el mejor y correcto desenvolvimiento

DESTINATARIOS:

El curso está confeccionado para toda aquella persona que esté interesada en el protocolo, para quienes trabajan en organización de eventos, empresas, docentes y/o profesionales independientes.

CONTENIDO

Módulo 1 - Clase 1: Introducción al mundo del ceremonial y protocolo

1. Objetivos

2. Los eventos

- Definición
- Objetivos
- Para que crear un evento
- Importancia de planificar
- Tipos de eventos

3. Nociones generales

3.1 Ceremonial

- Características
- Objetivos
- Funciones
- Clasificación ceremonias: Área pública-privada -Real academia española
- Conclusión

3.2. Protocolo

- Características
- Clasificación protocolar

Conclusión

4. Repaso

Modulo 1 Clase 2: La precedencia

1. Definición

2. Principios

- Centro métrico
- Regla de la derecha
- Regla de proximidad

3. Criterios

- Orden lateral
- Orden lineal
- Orden alternado
- Orden alfabético
- Orden de antigüedad; Ejemplos
- Orden numeral
- Analogía de funciones
- Igualdad jurídica

4. Precedencia en autos

- Características
- Características

5. Precedencia en otros transportes

6. Precedencia de lugares públicos

7. Precedencia de cines y teatros

8. Repaso

Módulo 1 Clase 3 : Ceremonial de banderas

1. Bandera nacional

- Características
- Partes de la bandera
- Consideraciones

2. Ocasiones especiales

- Bandera en la caja
- Bandera en el hombro o descanso
- Bandera en desuso

3. Precedencia de la bandera

- Consideraciones varias

4. Conclusión

5. Repaso

6. Realización del cuestionario del módulo 1

Módulo 2

Módulo 2 Clase 1: Ceremonial escrito

1. Objetivos

2. Definición

3. Formulas de cortesía

- Normas generales
- Consideraciones: El trato del “don”
- Consideraciones
- Uso de mayúsculas; 1era., 2da., 3ra., 4ta., 5ta., regla

4. Repaso

Modulo 2 Clase 2: Formatos escritos

1. Esquelas

- Ejemplo esquela

2. Tarjetas empresariales

3. Tarjetas sociales

4. La correspondencia

- Formas de correspondencias
- Características del papel

Características del sobre

5. La notas

Ejemplo de nota

6. Invitaciones

- Partes de una invitación
- Tipos de invitaciones: Totalmente y Parcialmente impresas-Pro-memoria-Conclusión
- Susceptibilidades

7. Agradecimientos

Ocasiones

8. Condolencias

- Formulas validas

Conclusión

9. Glosas

- Ejemplos

10. Repaso

11. Realización del cuestionario del módulo 2

Módulo 3

Módulo 3 Clase 1: La mesa y el servicio gastronómico

1. Objetivos

2. Tipo de mesa

- Mesa rectangular; Sistema Francés- Ingle- mixto
- Mesa ovalada
- Mesa cuadrada
- Mesa redonda: Ventajas y desventajas
- Mesa herradura
- Mesa en T
- Mesa peine
- Combinaciones: 1era , 2da y 3ra. combinación

3.Repaso

Modulo 3 Clase 2 :Ambientación de mesas

- 1.Mantelería:Muletón
- 2.Servilletas:Usos correctos
- 3.Centros de mesa: Candelabros-Velas
- 4.Platos
- 5.Consideraciones
- 6.Tipos de platos: Plato de sitio-Plato playo-Plato de pan-Plato de ensalada
- 7.Los cubiertos
- 8.Las copas: Consideraciones
- 9.Saleros y pimenteros
- 10.Ceniceros
- 11.Tarjetas de ubicación
- 12.Menu
- 13.Repaso

Modulo 3 Clase 3:Como vestir y servir una mesa, Servicio gastronómico

- 1.Introducción
- 2.Mesa formal 1 y 2
- 3.Mesa informal
- 4.Conclusión
- 5.Mozos y someliers
- 6.Orden para servir
- 7.Elección menú
- 8.Factores
- 9.Menú según horarios
 - Tipo de desayunos
 - Brunch
 - Almuerzo
 - Snack y té
 - Cena buffet
10. Acompañamientos y guarniciones
- 11.Servicio de vino
 - Elección y Tipos de vino
 - Orden para servir
 - Formas de abrirlo y de servirlo
12. Repaso
13. Realización del cuestionario del módulo 3

Modulo 4 Clase 1: Etiquetas y buenos modales

- 1.Objetivos
- 2.Etiqueta
 - Introducción
 - Definición
 - Características
 - Vestimenta: Fórmulas básicas-Etiqueta masculina: vestimenta masculina-Imágenes-Etiqueta femenina: Vestido largo, corto-Accesorios



3. Buenas maneras

- Definición
- Principios
- Generalidades
- Reglas de cortesía
- Reglas de caballerosidad

4. Repaso

Modulo 4 Clase 2: Saludos y presentaciones , Tratamientos y Comportamiento en la mesa

1. Rasgos principales
2. Presentaciones títulos
3. Prioridades
4. Consideraciones
5. El usted: Uso del usted
6. El tuteo: Uso del tuteo
7. Normas generales de comportamiento en la mesa
8. Comportamiento con elementos de la mesa
9. Comportamiento con el pan
10. Comportamiento con la comida , los NO, los JAMAS
11. Posturas en la mesa: Sentarse a la mesa, Movimiento y Codos en la mesa
12. Repaso
13. Realización del cuestionario del módulo 4

DOCENTE: Pappalettera Sabrina Giselle