



FORMACIÓN ONLINE

Titulación expedida por Euroinnova International Online Education
y Universidad Tres Culturas

Curso de Protocolo en la Hostelería

ALIANZA EUROINNOVA Y GRUPO LOTTUS

Gracias a la **colaboración entre Euroinnova y el Grupo Lottus Education**, se pretende ofrecer una formación de calidad al alumnado, que responda a las demandas del mercado laboral a nivel global.

De esta forma, Euroinnova refuerza su presencia en el mercado mexicano, ampliando su catálogo de programas formativos online, gracias a la colaboración con uno de los grupos del sector educativo más importantes del país Latinoamericano, que cuenta con **+80k alumnos presenciales**.

Una alianza que apuesta por la **democratización de la educación**, con el fin de revolucionar el mundo de la formación online y ofrecer a nuestros alumnos y alumnas programas de calidad para que tengan la oportunidad de acceder a un futuro prometedor.



EUROINNOVA Y UTC



Euroinnova International Online Education inicia su actividad con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una **escuela de formación online** reconocida en territorio nacional e internacional por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

La **Universidad Tres Culturas (UTC)** nace en 1999 con el objetivo de formar una nueva generación de profesionistas emprendedores y multidisciplinarios que puedan garantizar el éxito de las organizaciones y empresas en que participen.

Por ello, UTC lleva más de 23 años ofreciendo una opción educativa accesible y de calidad para aquellas generaciones que están transformando al país. Su oferta educativa incluye: **Bachillerato, Licenciaturas y Maestrías.**

La universidad se apoya en la disciplina, compromiso y perseverancia. Postulándose como una opción de educación superior de calidad, a un costo accesible y con un modelo educativo propio.

VALORES

Los valores sobre los que se asienta Euroinnova son:

1

Accesibilidad

Somos cercanos y comprensivos, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

2

Honestidad

Somos claros y transparentes, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

3

Practicidad

Formación práctica que suponga un aprendizaje significativo. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

4

Empatía

Somos inspiracionales y trabajamos para entender al alumno y brindarle así un servicio pensado por y para él.

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas más de **300.000 alumnos** provenientes de los cinco continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.



Curso de Protocolo en la Hostelería



DURACIÓN
100 horas



MODALIDAD
Online



ACOMPANIAMIENTO PERSONALIZADO

TITULACIÓN

Titulación de Curso de Protocolo en la Hostelería con 100 horas expedida por Universidad Tres Culturas UTC en conjunto con Euroinnova International Online Education



DESCRIPCIÓN

Este Curso de Protocolo en la Hostelería es esencial para formar profesionales altamente capacitados en la gestión de eventos y servicios en la industria hotelera y de restaurantes. Ofrece una sólida formación en etiqueta, protocolo, organización de eventos, relaciones públicas y atención al cliente, elementos fundamentales en el éxito de cualquier establecimiento de hospitalidad. El protocolo adecuado y un servicio impecable son fundamentales para dar una experiencia excepcional al cliente, lo que a su vez fomenta la lealtad y el boca a boca positivo, un mercado competitivo, la capacitación en protocolo y organización de eventos diferencia a los negocios de hostelería y les permite ofrecer servicios de calidad y a medida.

OBJETIVOS

- Comprender y aplicar los principios fundamentales de la etiqueta y el protocolo en situaciones de hospitalidad.
- Adquirir habilidades en la planificación y ejecución de eventos, desde banquetes hasta conferencias y bodas.
- Desarrollar competencias en el trato con clientes, proporcionando un servicio de alta calidad.
- Aprender estrategias para establecer y mantener relaciones efectivas con clientes.
- Comprender y respetar las diferencias culturales y la diversidad en un entorno de hospitalidad global.
- Mejorar la imagen personal y profesional a través de la apariencia, la comunicación y la actitud.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

El Curso de Protocolo en la Hostelería está dirigido a profesionales y aspirantes a trabajar en la industria hotelera, como personal de hoteles, restaurantes, empresas de eventos, así como emprendedores interesados en ofrecer servicios de alta calidad. También a aquellos que deseen mejorar su imagen profesional y sus habilidades de atención al cliente.

PARA QUÉ TE PREPARA

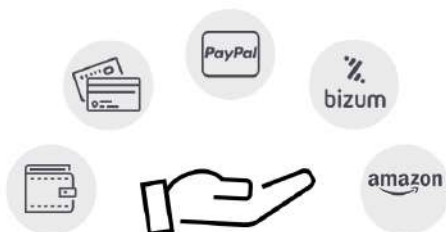
El Curso de Protocolo en la Hostelería te prepara para ser un profesional altamente competente en la industria de la hospitalidad. Adquirirás habilidades en etiqueta, organización de eventos, atención al cliente, relaciones públicas y gestión de situaciones protocolares y estarás preparado para dar un servicio de alta calidad, organizar eventos exitosos, mantener relaciones efectivas y gestionar la imagen y la reputación en la hostelería.

SALIDAS LABORALES

Las salidas laborales del Curso de Protocolo en la Hostelería son las de director de eventos en hoteles de lujo, gerente de relaciones públicas en restaurantes de alta categoría, organizador de bodas y eventos, coordinador de protocolo, asesor de etiqueta y protocolo en el ámbito empresarial, y emprendedor en consultoría de protocolo y organización de eventos.

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL  +34 900 831 200

 innovapay

6 RAZONES PARA CONFIAR EN EUROINNOVA

1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

Las cifras nos avalan

 **4,7 ★★★★★**
2.625 opiniones

 **4,7 ★★★★★**
12.842 opiniones

 **8.582**
suscriptores

 **5.856**
suscriptores

2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3 NUESTRA METODOLOGÍA



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMAS BÁSICAS DEL PROTOCOLO

1. Definición de protocolo y precedencia
2. El protocolo oficial
3. El protocolo empresarial
4. La comunicación en el protocolo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

1. Aspectos básicos de protocolo en restaurantes
2. Protocolo en el menaje
3. Protocolo en el servicio
4. Protocolo en el buffet
5. Precedencias en mesas y ubicación de invitados
6. Protocolo en la cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN HOTELES

1. Normas básicas de protocolo hotelero
2. Manual de protocolo hotelero
3. La organización de eventos
4. La presidencia en el protocolo
5. Las nuevas tecnologías para el protocolo
6. Organización de distintos actos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETALLES Y REGLAS DE PROTOCOLO

1. Tratamientos en protocolo
2. Protocolo en el vestir
3. Protocolo en el restaurante
4. Protocolo para discapacitados
5. Decoración, regalos e invitaciones

QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER
QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER
QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER
QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER

Quien quieras ser

