



CURSO DE PROTOCOLO EN LA MESA

1) ¿A QUÉ NOS DA ACCESO LA FORMACIÓN EN PROTOCOLO Y ETIQUETA?

Protocolo es una formación multidisciplinar que precisa de conocimientos en numerosas materias, sin la cual no se puede garantizar el éxito en ningún trabajo, además de un conjunto de recomendaciones y reglas para comportarse en sociedad.

En el CURSO INTENSIVO en Protocolo Internacional enseñamos el Protocolo desde varios campos:

- el que se deriva del conjunto de normas, técnicas y tradiciones mediante las cuales se organiza cualquier tipo de acto o evento en una institución pública o privada. Es decir, se enseña cómo organizar actos en un Ayuntamiento, cómo organizar un Consejo de Administración, una firma de convenio, una cena de gala, una boda...
- el protocolo personal indispensable para perfeccionar nuestra propia formación personal.
- el protocolo útil a nivel empresa, etc.

En el Protocolo de hoy aparecen nuevos factores hasta ahora nunca contemplados: la comunicación a través de las nuevas tecnologías, además de las tradicionales, la estrategia y el marketing, las relaciones internacionales—tan presentes en la empresa actual. Todas estas materias han de combinarse adecuadamente. El conjunto de estos conocimientos, además de estar dirigido al ejercicio profesional del protocolo, también es una disciplina que requieren cada día más profesionales de todos los campos para su propia formación, mejorando así sus relaciones con el entorno.

- 2) **DURACIÓN:** El Curso Intensivo tiene una duración mínima de dos meses y máxima de 6 meses. Hay posibilidad de prórroga de 6 meses con cargo adicional para el alumno de 150 Euros.

El Instituto Europeo Campus Stellae ofrece la posibilidad de recibir un Servicio de Asesoría una vez finalizado el máster, con un coste de 180 € semestral, proporcionando los siguientes servicios:

- Asesoramiento personalizado con la dirección académica.
- Acceso al material actualizado en el Aula Virtual.
- Posibilidad de seguir participando en los foros.
- Acceso a la Biblioteca Virtual, así como a la Biblioteca Europea.

- 3) **VALOR ACADÉMICO: 200 horas, 20 créditos académicos.**

4) PROCESO DE ADMISIÓN

Requisitos: licenciados, diplomados, alumnos de 4º y 5º curso, y todos aquellos profesionales que estén de un modo u otro vinculados a la especialidad **aunque no estén en posesión de título superior.**

Documentación:

- Currículum Vitae.
- Dos fotos tipo carné.
- Fotocopia del DNI, u homólogo para estudiantes de otros países.

Plazos de matrícula: Convocatoria abierta a lo largo de todo el año.

4) PROGRAMA









Nuestro 14º Curso intensivo en protocolo y etiqueta Internacional, apuesta por los nuevos y actuales sistemas educativos, en los que la formación pasa por la búsqueda del máximo aprovechamiento del alumno y la superación de sus dificultades a la hora de enfrentarse a las materias.


PROGRAMA 200 horas:

MÓDULO I- INTRODUCCIÓN

MÓDULO II – EN TORNO A LA MESA INTERNACIONAL.

1. Poner la mesa.

- Decoración: Vajillas, cristalerías, cuberterías, centros de flores, velas, etc.
- Elección de: Hora, Menú.
-   Colocación de comensales:
 - Protocolo Francés y Protocolo Inglés.
 - Los invitados de honor y los anfitriones.
 - Los meseros.
 - Guardarropa.
-   Reflexiones y fases de la de la comida:
 - Reflexiones.
 - Fases de la comida:
 - Llegada y recibimiento de los invitados.
 - El aperitivo: Duración, elección perfecta.
 - Entrada en el comedor.
 - Inicio de la comida.
 - Los postres y el café.
 - Los brindis.
 - Los discursos
 - La señal de humo.
-   A la hora de comportarnos en la mesa:
 - La posición correcta.
 - Conversación
 - Comer correctamente.
 - Manejo de Cubiertos. Posición de cubiertos en el plato.
 - La servilleta.
 - Cómo servirnos y trinchar.
 - Colaborar con el servicio: camareros, Metre, somelier y el chef.
 - Cómo sirven:
 - vino: somelier y camarero.
 - el pan.
 - los platos.
 - La silla, levantarse y sentarse.
-   Cómo abordar algunos alimentos.

 Las bebidas: Los cócteles, Los vinos, el agua y los licores: Clases, Temperatura. Modo de servir y beber.

MÓDULO III- PROTOCOLO PERSONAL

1. Indumentaria según el tipo de evento
2. Conversación
3. Presentaciones, tuteo.
4. Brindis, etc...

5) SISTEMA DE EVALUACIÓN:

Para obtener el diploma de **Curso Intensivo en Protocolo en la Mesa**, se exigirán los siguientes requisitos:

- Realización de una prueba escrita con 20 preguntas breves, una vez finalizado el estudio del material de cada módulo.

El **APTO o NO APTO**, se obtendrá teniendo en cuenta estos tres puntos y cualquier otra consideración académica que el Claustro de Profesores estime oportuna.

6) MATERIAL DIDÁCTICO:

- Temario desarrollado, correspondiente al programa que se establece más arriba.
- CD con el texto ponencias.
- CD con 280 archivos fotográficos.
- DVD con varios videos de actos oficiales.
- Chat y webcam opcionales y enlaces a las web especializadas.
- Servicio de documentación gratuito, y servicio permanente de asesoramiento en estos temas hasta diciembre de 2006.

Este material se hará llegar al alumno en un CD, mediante correo certificado y, además, podrá tener acceso al mismo a través de la INTRANET, para lo cual se facilitarán dos claves de acceso: usuario y contraseña.

7) TASAS ACADÉMICAS Y FACILIDADES DE PAGO:

350,00 €, trescientos cincuenta euros

Las tasas incluyen:

- Diploma de **Curso de Protocolo en la Mesa**, del Instituto Europeo Campus Stellae.
- Descuentos en todas las jornadas, cursos intensivos y másteres que organice el Instituto Europeo Campus Stellae.
- OPCIONAL: al finalizar el máster el alumno puede solicitar el título con la acreditación notarial de ámbito internacional: "Apostilla de la Haya", que valida legalmente el título en todos los países firmantes del Tratado.

Facilidades de pago:

Las formas de pago son dos:

1º.- Gracias al Convenio de colaboración con la CAIXA GALICIA, hemos instalado en la web del Instituto, la opción de pago con **TARJETA VISA**, de modo que los alumnos pueden así pagar la matrícula en cómodos plazos sin coste adicional ninguno, y sin intereses.

2º.- A través de transferencia bancaria que tiene un coste adicional de entre 6 y 45 euros, dependiendo de la entidad y país desde donde se haga dicha transferencia.

Datos bancarios para la transferencia:

- Entidad Bancaria: CAIXA GALICIA
- Titular: Instituto Europeo Campus Stellae
- Dígitos de control con los códigos internacionales para pagos desde fuera de España:
- ES10 - 2091 - 0396 – 7030 – 4000 – 0502
- SWIFT: CAGLESMMXXX
- **Dígitos para pagos desde España: 2091 - 0396 – 7030 – 4000 – 0502**

El Instituto Europeo Campus Stellae no efectuará devoluciones motivadas por causas ajenas al funcionamiento del mismo.

8) CLAUSTRO DE PROFESORES

Profesor: D^a. Nuria Pereira Martínez, Experta en Protocolo, Ceremonial y Heráldica desde 1985. Discípula del Ex -Jefe de Protocolo de la Casa Real Española y del Ex Jefe de Protocolo de la Fundación Príncipe de Asturias.



INSTITUTO EUROPEO CAMPUS STELLAE

C/ García Prieto, nº 58
15.706 – Santiago de Compostela. España
Teléfono: 00 34 981 – 940809
Teléfono: 630327998

www.campus-stellae.com

info@campus-stellae.com