

# DOBLE TITULACIÓN

**MÁSTER EN PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN**  
**+ MÁSTER EN WEDDING PLANNER**

**COC006**



## DESTINATARIOS

La doble titulación máster en protocolo en restauración + máster en wedding planner está destinado a empresarios, emprendedores o trabajadores en el sector de la hostelería. Permite conocer el protocolo en la organización de eventos, la gestión de proyectos, las técnicas de imagen personal, la planificación de bodas, el diseño creativo y el retoque fotográfico.

## MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios. Realizarás tu examen en el cuaderno de ejercicios que recibirás junto a tu material. Una vez lo finalices deberás enviarlo escaneado a tu tutor que procederá a su corrección en un plazo de 10 días.
- **ONLINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio. Realizarás el examen en el Campus Virtual.

## DURACIÓN

La duración del curso es de 300 horas.

## IMPORTE

IMPORTE ORIGINAL: ~~1520€~~

**IMPORTE ACTUAL: 380€**

## CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "MÁSTER EN PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN + MÁSTER EN WEDDING PLANNER", de la ESCUELA EUROPEA DE HOSTELERÍA, TURISMO Y RESTAURACIÓN, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, AEC y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

# CONTENIDO FORMATIVO

## MÓDULO 1. NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO Y TRATAMIENTOS DE PERSONAS

1. El concepto de protocolo.
2. Normativas de carácter nacional, internacional y autonómico en restauración.
3. El tratamiento de las personas.
4. Normativa vigente de himnos, banderas y escudos.
5. Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones.
6. Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO BÁSICO Y NORMAS DE COMPORTAMIENTO EN RESTAURACIÓN

1. La importancia de la indumentaria para cada acto.
2. Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones.
3. Normas de cortesía: presentaciones y saludos.
4. El uso de las flores en los diferentes actos.
5. Formas de mesa y organización de presidencias
6. Metodología habitual de ubicación de comensales.
7. Reglas básicas de una comida.
8. Planos de mesa y meseros.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1. Aperitivos, cócteles y recepciones.
2. Discursos y brindis.
3. Banquetes. Colocación de mesas y organización de presidencias.
4. Ruedas de prensa, comunicados de prensa y tour de table.
5. Negociaciones.
6. Firmas de acuerdos.
7. Convenciones.
8. Confección de cartas y menús.
9. Encoche y desencoche de personalidades.

## MÓDULO 2. WEDDING PLANNER

### PRIMERA PARTE

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PERFIL DEL ORGANIZADOR DE BODAS

1. Definición y concepto de *Wedding Planner*
  - Sueldo del *Wedding Planner*
2. Habilidades y competencias del *Wedding Planner*
3. Calendario de tareas de la boda
  - Diagrama de Gantt

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPROMISO Y MODALIDADES DE MATRIMONIO**

1. Compromiso: pedida de mano
  - Proposal Planner
2. Matrimonio y boda
  - Origen y evolución del matrimonio
  - Diferencia entre matrimonio y boda
  - Evento, protocolo, ceremonial, ceremonia y etiqueta
3. Matrimonio civil
4. Matrimonio religioso
5. Régimen económico

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. REUNIÓN CON LA PAREJA: ESTILO Y PRESUPUESTO**

1. Conocer a la pareja
2. Estilo de la boda
3. Paleta de colores
  - Gammas cromáticas
  - Síntesis aditiva o sustractiva
  - Colores primarios, secundarios y terciarios
  - Propiedades del color
  - Armonía del color
4. Presupuesto
  - Coste medio de una boda
  - Recursos económicos y previsión de gastos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESPEDIDA DE SOLTEROS**

1. Organización de una despedida de solteros

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. INVITADOS, MARCO DE CELEBRACIÓN, PAPELERÍA Y REGALOS**

1. Lista de invitados
  - Padrinos y madrinas
  - Damas de honor y *best men*
  - Testigos
  - Pajes
2. Enlace sostenible
3. Elección de la fecha, de la hora y de los espacios
4. Alojamiento y transporte
5. Papelería
  - Gráfica o imagen
  - Save the date e invitaciones
6. Regalos de boda

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. INDUMENTARIA Y COMPLEMENTOS**

1. Vestido
  - Tela y color
  - Falda
  - Talle
  - Manga
  - Escote

- Cola y escote en la espalda
- Segundo atuendo
- Tipos de cuerpo
- Alternativas al clásico vestido
- Complementos
  - Algo viejo, algo nuevo y algo azul
  - Velo y mantilla
  - Ropa interior, liga, medias, y enaguas o canacán
  - Zapatos y otros complementos

#### 2. Elección del ramo

#### 3. Traje

- Corbata o pajarita
- Gemelos, pañuelo y prendido
- Zapatos y calcetines

#### 4. Etiqueta o dress code

- Invitados especiales: pajes, damas de honor y *best men*, padrino y madrina, y testigos

#### 5. Tratamientos y cuidados

- Tratamientos y cuidados previos al enlace
- Peinado y maquillaje

#### 6. Alianzas y otras joyas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. FOTOGRAFÍA Y VÍDEO**

#### 1. Sesión preboda

#### 2. Reportaje del enlace

### **SOLUCIONARIO**

## **SEGUNDA PARTE**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROTOCOLO EN LA CEREMONIA**

#### 1. Ceremonia religiosa

- Llegada de la pareja
- Entrada y colocación en la iglesia
- Desarrollo de la ceremonia
- Salida de la pareja
- Decoración de la iglesia

#### 2. Ceremonia civil

- Desarrollo de la ceremonia
- Rituales

### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. BANQUETE NUPCIAL**

#### 1. Menú de boda

- Tarta
- Minuta

#### 2. Colocación de invitados

- Disposición de las mesas
- Seating and sitting plan
- Montaje de las mesas
- Tipos de servicio

3. Decoración de la sala
4. Detalles para los invitados
5. Brindis, música y baile
6. Animación infantil
7. La fiesta
  - Resopón
  - Candy bar y barra libre
8. Libro de firmas

## **UNIDAD DIDÁCTICA 10. ÚLTIMOS PREPARATIVOS Y CELEBRACIÓN DE LA BODA**

1. Cronograma y Plan B
2. Kit de emergencia
3. Confirmación de servicios y ensayo
4. Día del enlace: *Checklist* y supervisión del evento

## **UNIDAD DIDÁCTICA 11. LUNA DE MIEL**

1. Organización de la *Honeymoon*
  - Honeymoon Planner
  - Presupuesto
  - Destino
  - Fecha
  - Itinerario
  - Alojamiento, transporte, seguro, moneda, documentación y otros
  - Viajar de forma ecológica
2. Lunas de miel según el tipo de viaje
  - Luna de miel cultural o *culturemoon*
  - Luna de miel en crucero
  - Luna de miel de relax en la playa
  - Luna de miel de aventura o *adventuremoon*
  - Luna de miel gastronómica
  - Luna de miel económica
  - Luna de miel de lujo
  - Luna de miel para amantes de la naturaleza
  - Luna de miel en carretera
3. Lunas de miel según los asistentes
  - Luna de miel en pareja
  - Luna de miel a solas o *solomoon*
  - Luna de miel con amigos o *buddymoon*
  - Luna de miel en familia
4. Lunas de miel según la planificación y los condicionantes
  - Varias lunas de miel o *manymoon*
  - Escapada y luna de miel o *elopementmoon*
  - Luna de miel sin tecnología o *unplugged moon*
  - Luna de miel anticipada o *earlymoon/premoon*
  - Miniluna de miel o *minimoon*

## **UNIDAD DIDÁCTICA 12. EVALUACIÓN DEL EVENTO**

1. Agradecimientos
2. Análisis, evaluación y balance presupuestario
3. Redacción del informe final, archivado y modificado de estrategias

## **UNIDAD DIDÁCTICA 13. ESTILOS DE BODA**

1. Estilo *vintage*
2. Boda rústica
3. Boda industrial
4. Boda de invierno

## **SOLUCIONARIO**

## **BIBLIOGRAFÍA**

## **MÓDULO 3. SEGURIDAD EN RESTAURANTES (FREE COVID) - ONLINE**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN**

1. Los nuevos paradigmas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREVENCIÓN SANITARIA**

1. Los coronavirus
2. Riesgos biológicos
3. Cadena de infección
4. Exposición al agente biológico
5. Huésped
6. Higiene de manos
7. Lavado, guantes y mascarillas
8. Desinfección del entorno
9. Medidas específicas
10. Medidas de higiene
11. Medidas para los trabajadores
12. Maniobra de Heimlich
13. Manual Restaurante Covid Free
14. Test

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN**

1. Planos
2. Mamparas y otros
3. El aire acondicionado
4. El ozono
5. Empresas de desinfección

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARKETING DIGITAL PARA RESTAURANTES**

1. Aumentar y fidelizar clientes
2. Marketing gastronómico
3. Tripadvisor y otros sitios
4. JustEat, Deliveroo, Glovo, Ubereats
5. Google My Business
6. Whatsapp
7. Facebook
8. Instagram
9. Youtube
10. Estrategia en redes sociales

- 11.La fan page
- 12.Facebook ads
- 13.Copywriting para facebook
- 14.Instagram para empresas
- 15.Tarea
- 16.Test