



LA SUISSE

EDUCACIÓN SUPERIOR
DGE GP A-1013



CEREMONIAL, PROTOCOLO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

INICIO - DURACIÓN

Inicio: Miércoles 14-06-17
Días de cursada: Miércoles y Viernes
Horario: de 19:30 hs. a 21 hs.
Total de clases: 10

CAPACITADOR: PROF. ALEJANDRO CAPUA



- Técnico en Ceremonial. Docente
- Miembro Activo de la Asociación de Profesionales del Ceremonial de la República Argentina (APCRA)
Trayectoria Profesional:
- Coordinador de Ceremonial en el Ministerio de Ciencias e Innovación Productiva. Dirección Nacional de Relaciones Internacionales.
- Coordinador de Relaciones Institucionales en la Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación. Gobierno de la Ciudad Autónoma de
- Buenos Aires. Dirección General de Ceremonial y Planeamiento Ejecutivo.
- Asesor de Imagen personal y corporativa.

OBJETIVOS

- Permitir que cualquier persona pueda desenvolverse en las más diversas esferas de relaciones sociales y empresariales reconociendo las normas de conducta que se aplican en ámbitos tanto nacionales como internacionales.
- Brindar conocimientos que permitan lograr una sólida y exitosa imagen personal potenciando las relaciones interpersonales.

METODOLOGÍA

Se desarrollará en base a presentaciones audiovisuales con el complemento de ejercicios prácticos sobre los temas centrales tratados posibilitando la interacción de los participantes y el intercambio de ideas.

Los temas se abordarán desde los roles de anfitrión e invitado.

DESTINATARIOS

- Profesionales
- Público General
- Estudiantes

CERTIFICADO

- Se otorgará una vez finalizado y aprobado el curso



Av. Corrientes 1996



infolasuisse@cepec.edu.ar



(5411) 4953-7099/9582



/LaSuisseCEPEC



/lasuissecepec.edu



/suissecepec



/la-suisse



CONTENIDOS DEL CURSO

- Introducción al: Ceremonial, Protocolo, Etiqueta, Urbanidad, Cortesía y Buenos Modales
- Importancia de la imagen
- Vestimenta apropiada. Ocasiones formales
- Vestimenta en la empresa. Elegancia
- Internacionalización del hombre de empresa
- Valorización del Ceremonial en la actualidad
- Sentido de la ubicuidad
- Precedencias
- La ley de la derecha. Orden lateral. Orden lineal. Lugares de preferencia
- Ubicación de banderas, ordenamiento
- Tratamientos. Saber presentar y presentarse. Despedirse
- El arte de recibir
- Recepciones
- Diferentes tipos de comidas
- Denominaciones
- Adecuaciones
- Comportamiento del anfitrión y del invitado
- Invitaciones: redacción y estilo; envíos y respuestas
- La mesa
- Montaje formal y no formal
- Mantelería
- Vajilla
- Cristalería
- Cubertería
- Accesorios
- Correcto uso de los elementos. Lenguaje de los cubiertos
- El restaurant: comportamiento del comensal
- Ubicación en mesas. Cabeceras – presidencias
- Comidas mixtas
- Comportamiento
- Postura
- Conversaciones
- Comentarios inadecuados
- Situaciones imprevistas e incómodas
- Accidentes
- Regalos: elección apropiada. cuándo y cómo hacerlos; cómo recibirlos. Agradecimientos. Papelería y tarjetas: oficiales, empresariales, personales.
- Actos
- Conferencias
- Reuniones
- Planificación
- Diferentes servicios de comidas
- Organización con o sin personal de servicio
- Conceptos fundamentales

