

HOSPITALITY & BUTLER



BEARER OF THE CREST
THE PRINCIPAL LICENSOR

BRITISH *Butler* INSTITUTE®
CHANGING PEOPLE'S LIVES



BEARER OF THE CREST
THE PRINCIPAL LICENSOR

5 Days Etiquette & Protocol MasterClass



5 Days Etiquette & Protocol MasterClass

British Butler Institute, ha sido reconocido como líder en todo el mundo para el Entrenamiento de Mayordomos y Hospitalidad.

En conjunto, Hospitality and Butler y British Butler Institute capacitan a profesionales de hospitalidad en alrededor de 18 países, con las más recientes habilidades necesarias para cumplir y superar los nuevos Estándares Internacionales.

Todos sus entrenadores son expertos en la atención al cliente y el cuidado de los detalles; con una amplia gama de habilidades y conocimientos prácticos desarrollados durante muchos años de experiencia laboral para la Realeza / Celebrities / Íconos de Negocio / Hoteles de Lujo / Súper Yates / Residencias y Clientes de todas las nacionalidades alrededor del mundo.

CURRÍCULUM

Presentaciones:

- Presentaciones Formales.
- Presentaciones Informales.
- Cuando levantarnos.
- El perfecto apretón de manos.



- El orden de presentación.
- Cómo usar títulos oficiales.
- Cómo presentarte a ti mismo.
- Manejar errores.



Conversación:

- Lenguaje no verbal.
- Voz y vocabulario.
- El arte de la conversación.
- El arte de los cumplidos.



- Comunicación:
- Papelería.
- Notas y Cartas.
- Cómo dirigirnos.
- Notas de Agradecimiento.
- Notas de Felicitación.
- Notas de Disculpa.



- Cartas Personales.
- Cartas Profesionales.
- Modales al Teléfono.
- Modales con celular.
- Comunicación en línea.



Invitaciones y Avisos:

- Elementos básicos (quién, qué, cuándo).
- Invitaciones Escritas.
- Invitaciones Formales.
- Invitaciones Informales.
- Cómo responder a una invitación.
- Cómo hacer un aviso.
- Códigos de Vestimenta.

Fuera:

- Cenar fuera: Reservaciones, sentarse, ordenar, qué hacer cuando..., cenas informales.
- Cortesías Básicas: Filas, puertas, transporte público, discapacidades, elevadores, autos, etc.

Actividades Culturales:

- Museos y Galerías.
- Opera, conciertos y ballet.
- Teatro y Películas.

Cenas Formales

- Asignación de lugares.
- Montaje de Mesa.
- El Menú.



- Tiempos.
- Modales Básicos.
- Al retirarse.

Fiestas/Picnic:

- Invitaciones: lugar, fecha, hora y lista de invitados.
- Presupuesto.
- Elegir el menú ideal.
- Montaje.
- Consideraciones.

Modales en la Mesa:

- Sentarse.
- Conversación.
- Servilletas.
- Servir.
- Utensilios.
- Durante la comida.
- Alimentos complicados.

Bandejas:

- Desayuno.
- Café y Té.
- Quesos y Embutidos.



En Casa:

- Anfitrión.
- Invitados.
- Vecinos: departamento, casa, pedir préstamos y fiestas.
- Consideraciones

De Viaje:

- En Carretera y Autobuses.
- Aeropuertos y Aviones.
- Trenes.
- Hoteles.
- Cruceros.
- Tips para viajes internacionales.



Por la tarde, al final del último día de curso: Graduación con entrega de certificados.

MasterClass de 5 días.

Té, café y snacks incluidos.

Instructores: Montserrat Barros (Fundadora de Hospitality and Butler) y Gary Williamse (Director del British Butler institute).

Horarios:
10:00 a 16:30 hrs.

Fechas:
25 al 29 de Septiembre 2023.

Lugar:
JW Marriott Santa Fe, CDMX.

Correos de contacto:
mexico@britishbutlerinstitute.com
gh@hospitalityandbutler.com

Idioma:
El curso se impartirá en español e inglés, y contaremos con traducción simultánea.

Algunos testimonios de nuestros clientes:

"Aprendimos tanto de ustedes que estoy seguro que el equipo no dejará de hablar de ésta gran experiencia de aprendizaje por largo tiempo".

Thomas Jecklin / St. Regis
México City

"Nos sentimos halagados y afortunados de aprender de su experiencia, conocimiento y pasión por la hospitalidad".

Fernanda Morales / Share at Sea

