

**Área: ORGANIZACIÓN DE EVENTOS.**

**Fecha: Miércoles 30 de mayo 2018**

## **LUGAR DE CELEBRACIÓN**

---

**Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller**

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 16:00 a 20:00



## **REQUISITOS DE ACCESO**

---

No se precisa ningún requisito.

## **PROPUESTA PROGRAMA**

---

**Organización de eventos de 16:00 a 20:00**

---

El montaje correcto de una mesa y el saber comportarnos en ella es todo un arte que todo profesional del mundo del protocolo debería conocer. La mesa es un mueble imprescindible, sobre todo en cenas de gala y eventos tanto sociales como diplomáticos. No basta con situar correctamente un mantel o encender unas velas, sino que es necesario dominar el modo de colocar cada uno de los elementos que la conforman para hacer que nuestro comensal se sienta halagado y disfrute aún más de la experiencia gastronómica.

Tanto si el objetivo de nuestro banquete es una cena íntima o una reunión formal, es importante cuidar todos los detalles, desde la calidad y la presentación de los alimentos hasta la decoración y el entorno. Una mesa bien puesta revela atención y cuidado. Todo debe formar un conjunto armónico y estético.

Y por supuesto, de nada sirve tener una mesa impecable si no sabemos cuidar nuestro lenguaje gestual y no sabemos comportarnos. Simplemente por la manera de sentarse, coger una copa o colocarse una servilleta una persona revela muchos más datos de su educación y su saber estar de lo que podemos imaginarnos.

En la segunda parte del seminario veremos errores habituales que todos cometemos y cómo debemos comportarnos ante ciertos alimentos "difíciles" que a veces nos pueden hacer sentir inseguros.

**En este curso aprenderemos a:**

- Elegir mesa. Consejos básicos
- Mantelería
- Tipos de servilleta, uso y errores
- Los cubiertos
- Vasos y copas
- Vajilla
- Accesorios
- Adornar la mesa: flores, velas. Tendencias actuales
- Montaje de una cena de gala en el Palacio Real
- Etiqueta en la mesa
- Cómo se comen ciertos alimentos

**BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

**MATERIALES NECESARIOS**

---

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas. Se aconseja traer una máquina de foto o vídeo.

**DURACIÓN ESTIMADA**

---

4 horas.

**TIMMING**

---

De 16:00 a 20:00 horas.

**PROFESORADO**

---

**Maira Álvarez**

Profesora de ESAH, Wedding planner y organización de pequeños eventos y protocolo.



Licenciada en Periodismo. Universidad San Pablo CEU Madrid. 1999

MBA en Protocolo Institucional, Producción y Gestión de Eventos. Escuela Internacional de Protocolo. Madrid. 2014

Máster en dirección de entidades deportivas. Generalitat Catalunya. 2001