

CONTENIDOS MINIMOS

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS:

AL FINALIZAR EL CURSO EL ESTUDIANTE Y LA ESTUDIANTE HABRÁN OBTENIDO LAS SIGUIENTES HABILIDADES

- Complementar lo adquirido en el curso junto con otros aprendizajes obtenidos en cursos de GASTRONOMÍA, PASTELERÍA, ETC.
- Poder organizar una salida laboral rápida.
- Estructurar un Proyecto de emprendimiento Personal Individual o en sociedad.
- Adaptación de los contenidos del curso a las posibles situaciones laborales, sociales y/o de la vida cotidiana.

OBJETIVOS TEÓRICOS

- Proporcionar el marco teórico en el que se desarrollan los eventos: Origen, historia de la Disciplina, etimología y alcances.
- El Ceremonial y Protocolo en los Eventos.
- Organizar, planificar y reconocer distintos tipos de eventos: Sociales, Empresariales, Institucionales, Religiosos, Culturales, Artísticos y Científicos.
- Armar y diseñar Planillas diversas para el uso del Tiempo en los Eventos, y su planificación posterior.
- Timing: Calendarización, Agendas y Temporadas.
- Calcular cantidades en Catering a fin de conocer esta opción.
- Utilizar servicios tercerizados y poder contratarlos.