

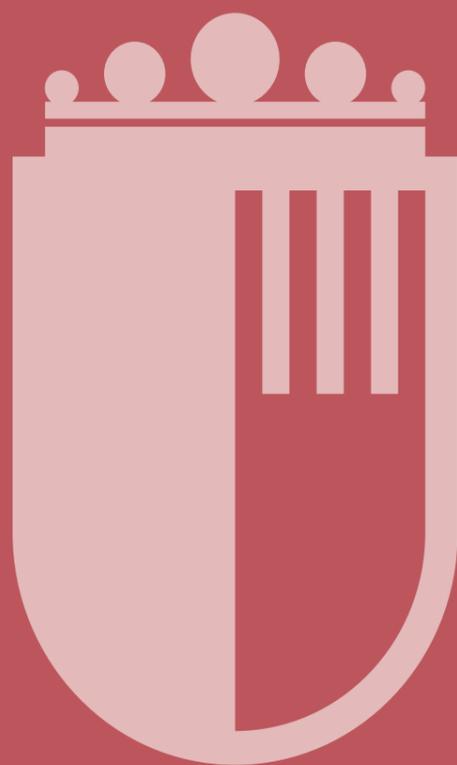


Especialista
ONLINE en
**wedding planner
y protocolo en
las relaciones
sociales**



EIP

Escuela Internacional
de Protocolo



La Escuela Internacional de Protocolo (EIP) te presenta el Especialista ONLINE en wedding planner y protocolo en las relaciones sociales

Se trata de una formación totalmente a distancia, a través de un nuevo y potente campus virtual que incorpora las herramientas más actuales. Todos los contenidos, evaluaciones y tutorías de este programa han sido desarrollados

directamente por el cuadro docente de la EIP, compuesto por reconocidos profesionales, aplicando los principios y herramientas de e-learning.

Este programa permite a los estudiantes, tanto nacionales como internacionales, cursarlo desde cualquier parte del mundo y compatibilizarlo con sus horarios personales y profesionales.



Especialista ONLINE en wedding planner y protocolo en las relaciones sociales.

100% ONLINE



Inicio: cualquier momento del año (plazo de inscripción permanentemente abierto).

Duración: un máximo de 5 meses desde el momento de la matriculación.

Horario y calendario: totalmente flexibles. Cada alumno se impone su propio ritmo.



Tutor personal: en la EIP nunca estarás solo. Un tutor personalizado te guiará y apoyará desde el primer día.



El curso incluye los aspectos específicos relacionados con la organización de bodas, el perfil profesional de un wedding planner así como las necesidades particulares en el desarrollo, planificación e implementación del evento social por excelencia; una boda.

Por otro lado, el curso plantea los contenidos académicos necesarios para el diseño e implementación de la denominada “marca personal así como los contenidos necesarios para la correcta organización y planificación de banquetes.

Metodología.

Cómo hacemos las cosas.



FLEXIBILIDAD.

Contenidos que se adaptan a la disponibilidad horaria de cada alumno, permitiéndole acceder a todos los materiales y foros de discusión en cualquier momento y desde cualquier lugar.



CLAUSTRO ESPECIALIZADO.

Cuadro docente compuesto por profesionales en activo en empresas líderes que aportan sus conocimientos en base a su propia experiencia, ofreciendo una visión real del sector.



RECURSOS MULTIMEDIA.

Contenidos interactivos y atractivos para el usuario que combinan diversos recursos (texto, audio, vídeo, etc.)



CONFERENCIAS.

Amplio programa de conferencias ofrecidas tanto en directo como en *streaming* e impartidas por los más reconocidos profesionales del sector.



NETWORKING INTERNACIONAL.

Un mismo entorno virtual para alumnos de diversas partes del mundo, lo que les permite compartir experiencias, opiniones y oportunidades.

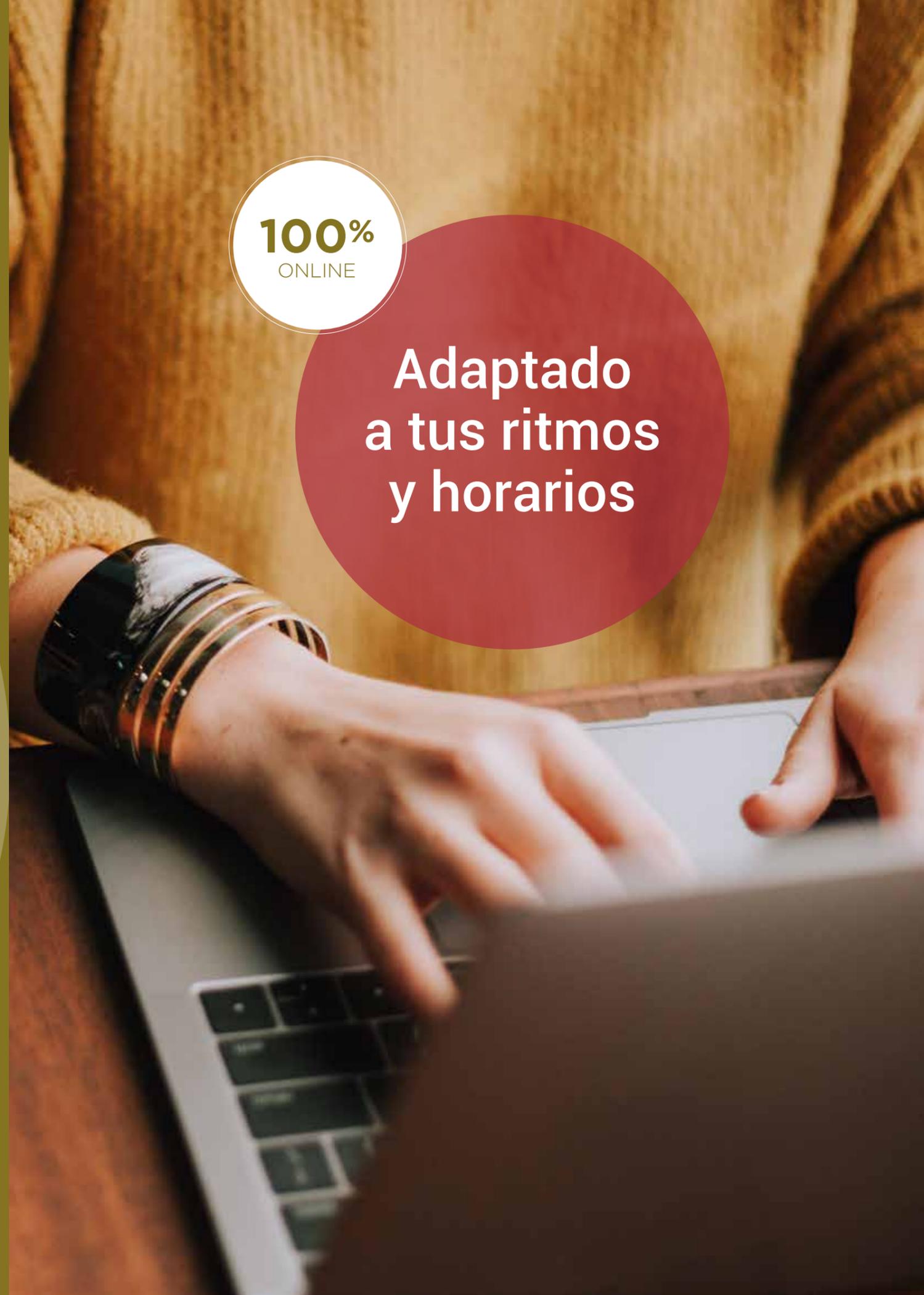


MENTORING PERSONALIZADO.

Un tutor personal para cada asignatura desde el primer día, que apoya a los alumnos en su formación y les ayuda a resolver cualquier duda o consulta.

100%
ONLINE

**Adaptado
a tus ritmos
y horarios**



Programa académico



Asignatura 1: TÉCNICAS DE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Unidad 1. Contexto del evento y sistemas básicos de ordenación

- Contexto del evento: conceptos básicos comunicativos
- Sistemas básicos de ordenación protocolaria

Unidad 2. Los protagonistas de los actos y su tratamiento

- El anfitrión
- Tipos de invitados y su tratamiento
- La ubicación de los invitados
- El tratamiento de los acompañantes

Unidad 3. La composición de las presidencias en los actos

- Tipos de presidencias
- Elementos físicos de las presidencias
- Ordenación de las presidencias

Unidad 4. El uso de los símbolos

- La ordenación y uso de las banderas
- Himnos y su protocolo
- La identidad corporativa en los actos

Unidad 5. Las Invitaciones

- Los tipos de invitaciones
- Elaboración de la invitación
- Las notas de interés, de protocolo y STD

Asignatura 2: PROTOCOLO EN LAS RELACIONES SOCIALES Y EN LA RESTAURACIÓN

• BLOQUE 1: Protocolo en las relaciones sociales

Unidad 1.- Las relaciones sociales, educación y saber estar

- Relaciones sociales y comunicación
- Usos y costumbres

Unidad 2.- La imagen

- La etiqueta

2

Unidad 3.- La marca personal

- Imagen y marca personal

• BLOQUE 2: Protocolo en la restauración

Unidad 1. Tipos de mesas y comedores.

- Tipos de mesas.
- Tipos de comedores.
- Ordenación de mesas y de comensales.

Unidad 2. Tipos de comidas, tipos de servicio y organización de banquetes.

- El menú y el orden de servicio
- Tipos de comidas y servicio.

Unidad 3. La organización de banquetes y el servicio de catering

- La elección del lugar y la puesta en escena
- Brindis y discursos
- El servicio de catering

Asignatura 3: WEDDING PLANNER

Unidad 1. Figura del wedding planner

- Perfil del organizador de bodas y responsabilidades
- Documentación interna
- Servicios y honorarios

Unidad 2. Preparación de los servicios

- Relación con los proveedores
- Relación con los clientes
- Organización y coordinación de la boda
- Diseño y decoración de la boda
- Introducción a las bodas de destino

Unidad 3. Protocolo en las bodas

- Ceremonia y celebración
- Etiqueta
- Invitaciones

Unidad 4. Imagen corporativa de un wedding planner

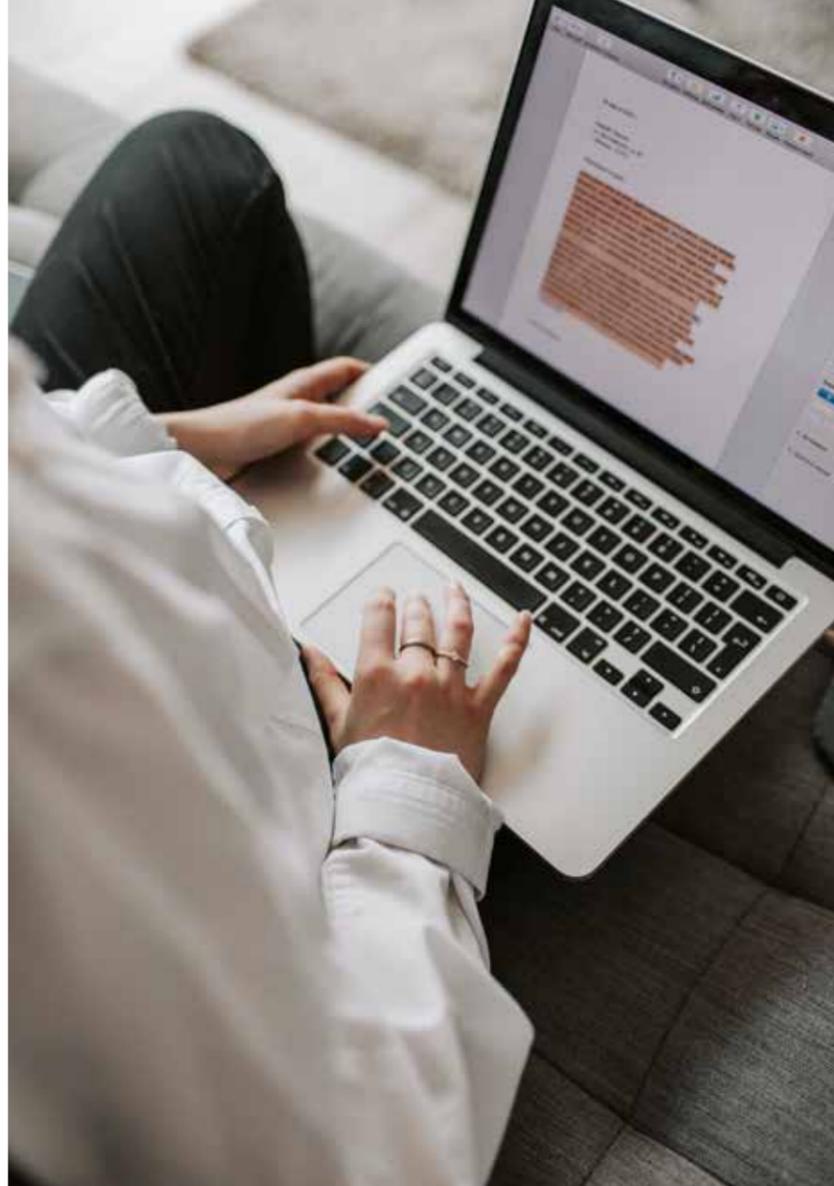
- Redes sociales aplicadas a un wedding planner
- Marca personal
- Editorial o shooting
- Portafolio

Unidad 5. Bioseguridad en los eventos sociales

- Medidas generales
- Elementos y medidas de prevención para el evento

2

3



Experiencia EIP

Los alumnos del especialista ONLINE, podrán participar en las distintas **actividades complementarias** de forma virtual.

Su objetivo principal es que los alumnos se acerquen a la realidad profesional del sector conociendo directamente a las personalidades más relevantes, así como los escenarios reales en los que, en un futuro, desarrollarán su carrera.

La experiencia EIP se puede resumir en los siguientes puntos:

- **Foros experienciales**

Profesionales del sector en activo comparten su experiencia a través de foros temáticos sobre organización de eventos, comunicación, marketing digital, habilidades directivas, etc.

- **Ciclo de conferencias especializadas**

La EIP convoca a algunos de los profesionales líderes del sector para organizar un ciclo de conferencias tras las que los alumnos pueden dialogar y compartir ideas y experiencias con los invitados.

- **Visitas institucionales**

Diferentes visitas a las instituciones más relevantes del Estado Español así como a diferentes empresas privadas referentes en el sector de la Organización de Eventos y la comunicación en el sector institucional.

- **Proyecto “problema”**

Casos reales en los que, un profesional en activo, explica un evento que haya realizado; los problemas que surgieron en las diferentes etapas de dicho evento y cómo él y su equipo los solucionaron.



Desde 1995
más de 20.000 alumnos
han pasado por las aulas de
la EIP. De ellos, el 60% ocupa
hoy puestos de dirección en
departamentos de protocolo
y organización
de eventos.

La Escuela Internacional de Protocolo

LA ESCUELA INTERNACIONAL DE PROTOCOLO (EIP) SE HA CONSOLIDADO COMO EL PRIMER CENTRO MUNDIAL ESPECIALIZADO EN LA FORMACIÓN EN PROTOCOLO, RELACIONES INSTITUCIONALES, COMUNICACIÓN CORPORATIVA Y GESTIÓN DE EVENTOS.

La EIP siempre ha compaginado su labor docente con la investigación, situando sus conocimientos a la vanguardia profesional del sector.

Desde hace años colaboramos activamente con otras empresas e instituciones educativas de prestigio nacional e internacional.

Estas son algunas de las instituciones con las que tenemos convenios activos de colaboración: *Universidad Antonio de Nebrija, Universidad Europea Miguel de Cervantes, University of Central Lancashire, Cambridge Assessment English, Dublin Business School, Universidad ABAT OLIBA-CEU etc.*

Datos de la EIP



3

centros en España:
Madrid, Barcelona y
Valencia.



+600

convenios
con empresas



1995

+24

años de experiencia.
Pioneros en España



+20.000

alumnos han pasado
por nuestras aulas



EIP

Escuela Internacional
de Protocolo



MADRID

✉ escuela@protocolo.com

📱 91 310 18 03

BARCELONA

✉ escola@protocolo.com

📱 93 451 30 31

VALENCIA

✉ eipvalencia@protocolo.com

📱 96 351 92 82

ONLINE

✉ elearning@protocolo.com

📱 91 310 18 03

📞 +34 628 619 716