

6388 - Excelência em Comportamento Profissional

Plano de Aula



Aula 1

Capítulo 1 Introdução

1. Introdução.....	15
--------------------	----

Aula 2

Capítulo 2 Atitudes e Normas Básicas para a Boa Convivência

2.1. No Lar.....	28
2.2. Na Rua.....	40
2.3. Polêmica à Vista.....	42
2.4. No Transporte.....	45

Aula 3

Capítulo 2 Atitudes e Normas Básicas para a Boa Convivência

2.5. Curiosidade do Outro Lado do Mundo.....	46
2.6. Embarcações Marítimas.....	49
2.7. Você Sabia? Festa do Divórcio.....	50
2.8. Luto.....	52
2.9. Nascimento.....	52

Aula 4

Capítulo 3 Comportamento e Vida Social

3.1. É Importante Conhecer e Aplicar Essas Regras Sociais em Pleno Século XXI.....	60
3.2. É Importante Ser Civilizado.....	60

Aula 5

Capítulo 4 Como Chegar, Como Receber e Como Convidar - É uma Arte

4.1. Quando da Chegada e as Apresentações.....	65
4.1.1. Reforçando a Informação.....	68
4.2. À Mesa.....	68
4.2.1. Relação dos Utensílios de uma Mesa.....	68
4.2.2. Postura à Mesa.....	70
4.2.3. Talheres e Maneiras de Utilizá-los.....	71
4.2.3.1. Tipo de Talheres.....	72
4.2.4. Taças.....	73
4.3. Curiosidades sobre Etiqueta – Relembrando.....	74

Aula 6

Capítulo 4 Como Chegar, Como Receber e Como Convidar - É uma Arte.

4.4. Convidar e Receber Convites.....	75
4.4.1. Seleção dos Convidados.....	76
4.4.2. Procedimentos para Convidar.....	78
4.4.3. Os Convites.....	79

Aula 7

Capítulo 4 Como Chegar, Como Receber e Como Convidar - É uma Arte.

4.5. Tipos de Serviços.....	81
4.5.1. A Mesa à Francesa.....	82
4.5.1.1. O Serviço (Ritual) da Mesa Francesa.....	83
4.5.2. A Mesa à Inglesa.....	84
4.5.2.1. O Ritual da Mesa Inglesa.....	84
4.5.2.2. Serviço Estilo Direto.....	85
4.5.2.3. Serviço Estilo Indireto.....	85

Aula 8

Capítulo 4 Como Chegar, Como Receber e Como Convidar - É uma Arte.

4.5.3. Estilo à Americana.....	85
4.5.3.1. Serviço à Americana.....	85
4.5.4. Existe um Serviço à Brasileira.....	86
4.6. Algumas Informações sobre Comportamento à Mesa.....	87

Aula 9

Capítulo 4 Como Chegar, Como Receber e Como Convidar - É uma Arte.

4.7. Dicas para uma Presença Agradável.....	88
4.8. A Convivência e Comportamentos no Trabalho.....	89
4.9. Etiqueta Ambiental.....	90
4.10. Etiqueta Globalizada.....	91
4.11. Pontualidade.....	91

Aula 10

Capítulo 5 Comunicação: A Grande Tônica dos Ambientes Sociais

5.1. O Mundo Contemporâneo.....	97
5.1.1. Falar.....	97
5.1.2. Conversar.....	98
5.1.3. Conselhos Importantes para uma Conversa em Grupo.....	100

Aula 11

Capítulo 6 Comportamento e Vida Corporativa

6.1. Ambientes Coletivos.....	109
6.2. Célula de Trabalho.....	111
6.3. Comunicação.....	111
6.4. Reuniões.....	112
6.5. Vestimenta no Mercado Corporativo.....	113

Aula 12

Capítulo 6 Comportamento e Vida Corporativa

6.6. Negócios à Mesa.....	115
6.6.1. Gastronomia Orgânica.....	116
6.6.2. Gastronomia Preventiva.....	116
6.6.3. Gastronomia de Estrelas.....	117
6.6.4. Gastronomia Minimalista.....	117
6.6.5. Gastronomia Exótica x Gastronomia Clássica.....	118
6.6.6. Gastronomia Slow Food.....	118
6.6.7. Gastronomia Temática.....	118

Aula 13

Capítulo 6 Comportamento e Vida Corporativa

6.7. Networking.....	121
6.8. Viagens Empresariais.....	122
6.9. Você Sabia? Mau Hálito ou Halitose?.....	127

Aula 14

Capítulo 7 Etiqueta Social na Plataforma Virtual

7.1. Redes Sociais.....	136
-------------------------	-----

Aula 15

Capítulo 8 Volta ao Mundo com Etiqueta

8.1. As Cores e suas Simbologias pelo Mundo.....	147
--------------------------------------------------	-----

Aula 16

Capítulo 9 A Sociedade e Suas Tribos Urbanas e Anexos

9. A Sociedade e suas Tribos Urbanas.....	149
Anexos.....	155
Anexo 01 - Glossário para Entender o Corporativês.....	155
Anexo 02 - Glossário para não Ficar em Apuros em A&B.....	158
Anexo 03 - Para não Ficar sem Copo na Mão.....	162