

## B2.14.1 Cómo organizar un evento perfecto



Para organizar un evento profesional, conviene distinguir entre **eventos formales** e informales, ya que el **protocolo** y la logística cambian mucho. En una **cena exclusiva** es posible contratar un chef privado y añadir **servicios extra** como transporte o personal de sala, lo cual incrementa el precio. Es clave definir con antelación qué tipo de **catering** se necesita. No es recomendable que *se haya elegido* comida industrial, porque puede perjudicar la experiencia.



1. Qué ejemplo corresponde a un evento formal?
  - a. Una barbacoa con amigos
  - b. Un cumpleaños en casa
  - c. Una comunión
  - d. Una fiesta improvisada en la oficina
2. Por qué es importante definir los servicios necesarios antes de contratar?
  - a. Porque permite saltarse el protocolo en cualquier caso
  - b. Porque influye en el precio final y en la logística
  - c. Porque así la empresa siempre ofrece un descuento automático
  - d. Porque determina si la comida será congelada o casera

**1-c-2-b**