Ingles profesional para servicios de restauración

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 90 h
Precio: 45.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

MF1051_2

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Prestación de información gastronómica y documental en inglés

####

1.1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.

####

1.2. Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.

####

1.3. Confección de horarios del establecimiento.

####

1.4. Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.

####

1.5. Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.

####

1.6. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.

####

1.7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.

####

1.8. Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración

####

2.1. Terminología específica en las relaciones con los clientes.

####

2.2. Presentación personal (dar información de uno mismo).

####

2.3. Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida.

####

2.4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes.

####

2.5. Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad.

####

2.6. Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos.

####

2.7. Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas.

####

2.8. Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos.

####

2.9. Atención de demandas de información variada sobre el entorno.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Expresión oral y escrita de la terminología específica del Restaurante

####

3.1. Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés.

####

3.2. Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.

####

3.3. Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés.

####

3.4. Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés.

####

3.5. Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés.

####

3.6. Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales.

####

3.7. Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración.

####

3.8. Interpretación de las medidas y pesos en inglés.

####

3.9. Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.