Lengua extranjera profesional para servicios de restauración.

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

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

MF1111_2

OBJETIVOS

- Interpretar tanto mensajes orales y escritos como documentos sencillos en lengua extranjera.

- Producir mensajes orales y redactar documentos escritos sencillos en lengua extranjera.

- Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en lengua extranjera, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Prestación de información gastronómica y documental en lengua extranjera

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.