

Lengua extranjera profesional para servicios de restauración.



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 90 h

Precio: 45.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

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 **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.