

# Inglés Profesional para Servicios de Restauración

## **Duración:**

90 horas lectivas

## **Metodología:**

- A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.
- El alumno deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos o ejercicios que se le vayan presentando.
- Cada curso tiene un tutor / a asignado, el cual podrá enviar a los alumnos aquellos ejercicios adicionales y pruebas de aptitud que considere necesarias.
- La comunicación con el tutor se realizará siempre a través de la herramienta de correo habilitada en la plataforma a tal efecto.
- Una vez cumplimentados los ejercicios, se deben enviar al tutor para su corrección. El tutor responderá las consultas que le plantee el alumno en un plazo máximo de 24 horas.
- A los alumnos que resulten APTOS se les enviará un CERTIFICADO DE APTITUD a la dirección indicada en la solicitud.

## **Programa**

### **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.