

---

## **PROGRAMA FORMATIVO**

# **INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

**Código: 4726**

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Adquirir un nivel medio-alto de inglés de hostelería, especialmente en el servicio de la restauración, y concretamente, en el servicio de bar y cafetería. Expresarse de manera correcta ante el cliente y saber dar respuesta con seguridad y confianza a cada una de sus peticiones y necesidades.

Los objetivos principales son:

- Ser capaz de entender y elaborar menús, cartas y recetas.
- Conocer las distintas secciones que componen una carta.
- Conocer los distintos métodos de preparación de alimentos.
- Conocer los distintos tipos de servicio, así como diferentes formas de distribución de comensales.
- Ser capaz de describir la posición que ocupan los comensales en un evento especial de restauración.
- Ser capaz de expresar horarios y fechas.
- Ser capaz de expresar datos relevantes sobre el lugar de celebración de un evento.
- Distinguir las distintas áreas que conforman un establecimiento de restauración.
- Ser capaz de establecer y expresar precios y presupuestos.
- Expresar planes y predicciones.
- Responder con corrección a las demandas de información sobre la oferta gastronómica de un establecimiento de restauración.
- Reconocer y elaborar documentos para la promoción de un establecimiento de restauración.
- Ser capaz de expresar la historia y la trayectoria de un establecimiento o miembro de este.
- Expresar indicaciones para el futuro.
- Entender e interpretar manuales de instrucciones.
- Ser capaz de expresar órdenes e indicaciones con corrección y adecuación.
- Ser capaz de presentarse uno mismo, dar información de sí mismo.
- Saludar y despedir al cliente de forma educada.
- Saber utilizar todas las posibles fórmulas de cortesía en inglés.
- Entender la reclamación de la cuenta, conocer fraseología de facturación, dinero y cambio.
- Resolver quejas y reclamaciones por parte del cliente. Saber disculparse y proponer alternativas.
- Conocer el campo de bebidas para poder recomendarlas.
- Saber coger la comanda: entender pedidos básicos de comida y bebida.
- Saber hacer reservas telefónicas.
- Recomendar sitios de interés de visita. Orientar al cliente fuera del entorno del restaurante.
- Manejar, conocer y utilizar la terminología de las principales bebidas en inglés.
- Utilizar adecuadamente las expresiones y los giros más frecuentes en restauración.
- Elaborar listados y participar en diálogos que contengan los principales pescados, mariscos y carnes en inglés.
- Reconocer y utilizar adecuadamente las principales verduras, legumbres y frutas en inglés.
- Elaborar listados y participar en diálogos que contengan las principales especias y frutos secos.

**FORMACIÓN CONTINUA**

---

## **PROGRAMA FORMATIVO**

- Elaborar listados y participar en diálogos que contengan los principales elementos de menaje y utensilios de restauración.
- Interpretar las medidas y los pesos en inglés.
- Elaborar listados y participar en diálogos que contengan los distintos profesionales que integran la rama de hostelería de un restaurante y sus principales departamentos.

➤ **Contenidos:**

### **BLOQUE 1. PRESENTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS**

Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.

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

Confección de horarios del establecimiento.

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

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

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

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

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

### **BLOQUE 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN**

Terminología específica en las relaciones con los clientes.

Presentación personal (dar información de uno mismo).

Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor.

Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores.

Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos.

Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas.

Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos.

Atención de demandas de información variada sobre el entorno.

### **BLOQUE 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE**

Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés.

Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.

Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés.

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

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

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

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

Interpretación de las medidas y pesos en inglés.

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