



## Inglés profesional para servicios de restauración

**Sku:** MF1051\_2\_V2

**Horas:** 90

### OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente en los servicios de restauración, En concreto el alumno será capaz de: Interpretar mensajes orales sencillos en inglés emitidos en el ámbito de la actividad de restauración, Interpretar mensajes y documentos sencillos escritos en inglés recibidos o utilizados en el ámbito de la actividad de restauración, Producir mensajes orales sencillos en inglés referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración,

### CONTENIDOS

Tema 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 55 equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática Tema 2. Atención al cliente en lengua extranjera 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 Tema 3. Expresión oral y escrita de la terminología específica del restaurante. 3.1. Manejo de la terminología de las principales bebidas en lengua extranjera 3.2. Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración 3.3. Conocimiento y

utilización de las principales bebidas en lengua extranjera 3.4. Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados mariscos y carnes en lengua extranjera 3.5. Conocimiento y utilización de las principales verduras legumbres y frutas en lengua extranjera 3.6. Elaboración de listados y diálogos en lengua extranjera de las especias y frutos secos principales 3.7. Elaboración de listados y diálogos en lengua extranjera con los elementos del menaje y utensilios de restauración 3.8. Interpretación de las medidas y pesos en lengua extranjera 3.9. Elaboración y uso en diálogos en lengua extranjera de los profesionales que integran la rama y sus departamentos