



## **MF1051\_2. Inglés profesional para servicios de restauración**

**Sku:** 40310IN

**Horas:** 90

**Formato:** HTML 5

### **OBJETIVOS**

- 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. - Redactar en inglés documentos escritos sencillos, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración. - Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en inglés, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, propias del servicio de restauración.

### **CONTENIDOS**

#### **PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS**

1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas
2. Elaboración de listas de distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración
3. Confección de horarios del establecimiento
4. Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio
5. Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas
6. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento
7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios

8. Consulta de un manual sencillo de 55, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática

**ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN** 1.

Terminología específica en las relaciones con los clientes 2. Presentación personal (dar información de uno mismo) 3. Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor 4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores 5. Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos 6. Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas 7. Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos 8. Atención de demandas de información variada sobre el entorno

**EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE** 1.

Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés 2. Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración 3. Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés 4. Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés 5. Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés 6. Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales 7. Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración 8. Interpretación de las medidas y pesos en inglés 9. Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos