

# (MF1051_2) Inglés Profesional Para Servicios De Restauración

**Sku:** PD158

**Horas:** 90

**Formato:** HTML

## OBJETIVOS

**Objetivo General**

- La acción formativa “Inglés profesional para servicios de restauración” enseña a los alumnos las fórmulas de saludo, despedida y cortesía hacia el cliente del establecimiento de restauración, el vocabulario esencial relacionado con el instrumental, utensilios, bebidas y enseres alimentarios del ámbito de la restauración, o a redactar, interpretar y explicar un menú o pedido. Además se practicará la lengua inglesa, en su modalidad oral y escrita, adquiriendo un nivel medio-alto de la lengua y capacitando al alumno para expresarse correctamente ante el cliente para dar respuestas con seguridad y confianza a cada una de sus peticiones y necesidades.

**Objetivos Específicos** El objetivo general del presente curso es comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente en los servicios de restauración.

- 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

**Unidad 1: Aspectos generales sobre la Accesibilidad en Web**

- 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

**Unidad didáctica 2. Atención al cliente al 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: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida
- Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes
- Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad
- 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

**Unidad didáctica 3. Expresión oral y escrita de la terminología**

- 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