
Curso: Inglés profesional para servicios de restauración. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería

Horas: 90

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.

Dirigido a:

Camarero.

Camarero de Sala o Jefe de Rango.

Jefe de sector de restaurante o sala.

Capacita para:

Para que el alumno pueda realizar las siguientes tareas en inglés:

Saludar y despedir al cliente utilizando un registro formal.

Mantener una conversación básica con el cliente.

Recomendar y aconsejar menús, mesas, bebidas o lugares de interés.

Aumentar su campo semántico en lo relativo a: menús, cartas, recetas, pescados, carnes, bebidas, legumbres, verduras, frutos secos, utensilios de sala, adjetivos relativos a comida, pesos y medidas, personal del restaurante y partes integrantes del hotel.

Interpretar el sistema de pesos y medidas anglosajón, adaptando los valores al sistema métrico.

Confeccionar su propio menú, cartas y recetas.

Organizar su área de trabajo, es decir, distribuir a los comensales según eventos especiales.

Indicar al cliente direcciones dentro y fuera del establecimiento.

FICHA TÉCNICA

Otros datos:

Este manual aporta la terminología y los recursos lingüísticos necesarios para expresarse con claridad, fluidez y corrección tanto en el ámbito profesional como en el personal.

El curso analiza las necesidades individuales y proporciona al alumno consejos y sugerencias para llevar a buen término sus propósitos.

El libro viene acompañado de un CD de audio que ayuda a completar, practicar y fijar los conocimientos adquiridos por medio del desarrollo de la capacidad auditiva.

Se compone de tres módulos:

Módulo 1: muestra información teórica y práctica que permitirá al alumno conocer nuevos aspectos sobre la cultura anglosajona, para así poder reflexionar sobre las diferencias y semejanzas con la cultura española. Este módulo le aportará las herramientas necesarias para comunicarse de manera adecuada y efectiva tanto con clientes como con otros profesionales de la restauración.

Módulo 2: ofrece al estudiante una nueva terminología en la relación con el cliente, para poder entablar cualquier tipo de conversación en un nivel medio-alto en registro formal.

Módulo 3: ayuda a reforzar las expresiones más frecuentes usadas en restauración y enseña al alumno a elaborar glosarios y a participar en diálogos que contengan términos sobre: los principales pescados, mariscos, carnes, bebidas, verduras, legumbres, frutas, especias, frutos secos, menaje y utensilios, medidas y pesos y su equivalencia con el sistema métrico internacional y, por último, personal del restaurante.

Contenido Formativo:

1. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS

2. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas

- 2.1. Introducción / Introduction
- 2.2. Presentación / Presentation
- 2.3. Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation
- 2.4. Gramática y Práctica / Language focus and Practice
- 2.5. Práctica oral / Speaking Practice
- 2.6. Resumen / Summary

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

- 3.1. Introducción / Introduction
- 3.2. Presentación / Presentation
- 3.3. Comprensión oral y pronunciación / Listening and pronunciation
- 3.4. Gramática y Práctica / Language focus and Practice

FICHA TÉCNICA

3.5. Práctica oral / Speaking Practice

3.6. Resumen / Summary

4. Confección de horarios del establecimiento

4.1. Introducción / Introduction

4.2. Presentación / Presentation

4.3. Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation

4.4. Gramática y Práctica / Language focus and Practice

4.5. Práctica oral / Speaking Practice

4.6. Resumen / Summary

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

5.1. Introducción / Introduction

5.2. Presentación / Presentation

5.3. Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation

5.4. Gramática y Práctica / Language focus and Practice

5.5. Práctica oral / Speaking Practice

5.6. Resumen / Summary

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

6.1. Introducción / Introduction

6.2. Presentación / Presentation

6.3. Comprensión oral y pronunciación / Listening and pronunciation

6.4. Gramática y Práctica / Language focus and Practice

6.5. Práctica oral / Speaking practice

6.6. Resumen / Summary

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

7.1. Introducción / Introduction

7.2. Presentación / Presentation

7.3. Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation

7.4. Gramática y Práctica / Language focus and Practice

7.5. Práctica oral / Speaking Practice

7.6. Resumen / Summary

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

8.1. Introducción / Introduction

8.2. Presentación / Presentation

8.3. Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation

8.4. Gramática y Práctica / Language focus and Practice

8.5. Práctica oral / Speaking Practice

8.6. Resumen / Summary

FICHA TÉCNICA

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

- 9.1. Introducción / Introduction
- 9.2. Presentación / Presentation
- 9.3. Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation
- 9.4. Gramática y Práctica / Language focus and Practice
- 9.5. Práctica oral / Speaking Practice
- 9.6. Resumen / Summary

ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

Terminología específica en las relaciones con los clientes

- Introducción / Introduction**
- Presentación / Presentation**
- Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation**
- Gramática y Práctica / Language focus and Practice**
- Práctica oral / Speaking Practice**
- Resumen / Summary**

Presentación personal (dar información de uno mismo)

- Introducción / Introduction**
- Presentación / Presentation**
- Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation**
- Gramática y práctica / Language focus and Practice**
- Práctica oral / Speaking Practice**
- Resumen / Summary**

Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor

- Introducción / Introduction**
- Presentación / Presentation**
- Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation**
- Gramática y Práctica / Language focus and Practice**
- Práctica oral / Speaking Practice**
- Resumen / Summary**

Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores

- Introduction/ Introduction**
- Presentación / Presentation**
- Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation**
- Gramática y Práctica / Language focus and Practice**
- Práctica oral / Speaking Practice**
- Resumen / Summary**

FICHA TÉCNICA

Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos

Introducción / Introduction

Presentación / Presentation

Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation

Gramática y práctica / Language focus and Practice

Práctica oral / Speaking Practice

Resumen / Summary

Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas

Introducción / Introduction

Presentación / Presentation

Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation

Gramática y Práctica / Language focus and Practice

Práctica oral / Speaking Practice

Resumen / Summary

Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos

Introducción / Introduction

Presentación / Presentation

Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation

Gramática y práctica / Language focus and Practice

Práctica oral / Speaking Practice

Resumen / Summary

Atención de demandas de información variada sobre el entorno

Introducción / Introduction

Presentación / Presentation

Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation

Gramática y Práctica / Language focus and Practice

Práctica oral / Speaking Practice

Resumen / Summary

EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE

Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés

Introducción / Introduction

Presentación / Presentation

Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation

Gramática y Práctica / Language focus and Practice

Práctica oral / Speaking Practice

Resumen / Summary

FICHA TÉCNICA

Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración

Introducción / Introduction

Presentación / Presentation

Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation

Gramática y Práctica / Language focus and Practice

Práctica oral / Speaking Practice

Resumen / Summary

Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés

Introducción / Introduction

Presentación / Presentation

Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation

Gramática y Práctica / Language focus and Practice

Práctica oral / Speaking Practice

Resumen / Summary

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

Introducción / Introduction

Presentación / Presentation

Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation

Gramática y Práctica / Language focus and Practice

Práctica oral / Speaking Practice

Resumen / Summary

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

Introducción / Introduction

Presentación / Presentation

Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation

Gramática y Práctica / Language focus and Practice

Práctica oral / Speaking Practice

Resumen / Summary

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

Introducción / Introduction

Presentación / Presentation

Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation

Gramática y Práctica / Language focus and Practice

Práctica oral / Speaking Practice

Resumen / Summary

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

Introducción / Introduction

Presentación / Presentation

FICHA TÉCNICA

Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation

Gramática y Práctica / Language focus and Practice

Práctica oral / Speaking Practice

Resumen / Summary

Interpretación de las medidas y pesos en inglés

Introducción / Introduction

Presentación / Presentation

Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation

Gramática y Práctica / Language Focus and Practice

Práctica oral / Speaking Practice

Resumen / Summary

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

Introducción / Introduction

Presentación / Presentation

Comprensión oral y pronunciación / Listening and Pronunciation

Gramática y Práctica / Language focus and Practice

Práctica oral / Speaking Practice

Resumen / Summary

*** CONTENIDOS DEL CD:**

En el CD se incluyen tanto las locuciones de los ejercicios de audio como las soluciones de los ejercicios de todos los capítulos del manual. Uso exclusivo en PC.