



MF1051_2 Inglés profesional para servicios de restauración

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

90 HORAS	MF1051_2 Inglés profesional para servicios de restauración
	Módulo 1
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 1: Aspectos generales sobre la Accesibilidad en Web <ul style="list-style-type: none"> • Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas • Elaboración de listas 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.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Atención al cliente al inglés en el servicio de restauración <ul style="list-style-type: none"> • 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

	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. Expresión oral y escrita de la terminología <ul style="list-style-type: none"> • 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
90 horas	1 Módulo y 3 unidades