



**MF1051_2. Inglés profesional para
servicios de restauración**

Objetivos

□ Objetivos Generales

- Comprender información oral sencilla en inglés en el ámbito de la actividad de restauración, con el objeto de atender las peticiones de los clientes.
- Extraer información de documentos breves y sencillos escritos en inglés en el ámbito de la actividad de restauración, para obtener información, procesarla y llevar a cabo las acciones oportunas.
- Producir mensajes orales sencillos en inglés en situaciones habituales de la actividad de restauración, con el objeto de mejorar la prestación del servicio y materializar las ventas.
- Producir o cumplimentar en inglés documentos escritos breves y sencillos, necesarios para la comercialización de la oferta y la gestión de las actividades de restauración.
- Comunicarse oralmente con uno o varios clientes en inglés, manteniendo conversaciones sencillas, para mejorar el servicio ofrecido.

□ Objetivos Específicos

- 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

MF1051_2. Inglés profesional para servicios de restauración	Tiempo estimado
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Prestación de información gastronómica y documental en inglés.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretación y traducción del menú, cartas y recetas. • Elaboración de listas de 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. 	
<p>Actividades de Evaluación UA 01</p>	4,50 horas
<p>Tiempo total de la unidad</p>	30 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 2: Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terminología específica en las relaciones con los clientes. • Presentación personal. • 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. • 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. 	

<ul style="list-style-type: none"> • Atención de solicitudes de información, reservar y pedidos. • Atención de demandas de información variada sobre el entorno. 	
Actividades de Evaluación UA 02	4,50 horas
Tiempo total de la unidad	30 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 3: Expresión oral y escrita de la terminología específica de restaurante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso y manejo de expresiones más frecuentes en restauración. • Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés. • 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 especies 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. 	
Actividades de Evaluación UA 03	3,50 horas
Tiempo total de la unidad	29 horas
Evaluación final MF1051	1 hora
3 unidades de aprendizaje / 3 unidades didácticas	90 horas