

## MF1051\_2

# Inglés profesional para servicios de restauración



Contenidos adaptados al Certificado de Profesionalidad

### Transversal

#### Descripción:

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.

#### Nº de horas:

90 horas.

#### Objetivos:

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.

#### Requisitos y Conocimientos previos:

No requiere conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

## Contenido M1051\_2

### Inglés profesional para servicios de restauración

#### Unidad didáctica 1. Presentación de información gastronómica y documental en inglés

- 1.1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas
- 1.2. Elaboración de listas de distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración
- 1.3. Confección de horarios del establecimiento
- 1.4. Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio
- 1.5. Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas
- 1.6. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento
- 1.7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios
- 1.8. Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática

#### Unidad didáctica 2. Atención al cliente al inglés en el servicio de restauración

- 2.1. Terminología específica en las relaciones con los clientes
- 2.2. Presentación personal (dar información de uno mismo)
- 2.3. Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida
- 2.4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes
- 2.5. Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad
- 2.6. Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos
- 2.7. Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas
- 2.8. Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos
- 2.9. Atención de demandas de información variada sobre el entorno

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

- 3.1. Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés
- 3.2. Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración
- 3.3. Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés
- 3.4. Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés
- 3.5. Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés
- 3.6. Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales
- 3.7. Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración
- 3.8. Interpretación de las medidas y pesos en inglés
- 3.9. Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos