Código: 19807

Unidad Formativa:
MF1051_2 - Inglés profesional para servicios de restauración

Módulo: MF1051_2 - INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0508 - SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍAHOTR0608 - SERVICIOS DE RESTAURANTE

Modalidad: ONLINE

Duración: 90h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología Online. Este sistema de enseñanza e-learning está organizado de tal forma, que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. Esta modalidad también permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material online sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* dónde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será puesta a disposición del alumno en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo. En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORES DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36205-VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

Estar en posesión de uno de los siguientes títulos:
Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO).
Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio.
Certificado de profesionalidad del mismo nivel 2.
Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia profesional.
Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) para mayores de 25 años.

Salidas profesionales

Un certificado de profesionalidad, es un documento que acredita a un trabajador/a en una cualificación profesional del *Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales*. Son emitidos por el Servicio Público de Empleo Estatal o, en su caso, por las Comunidades Autónomas, y tienen validez en todo el territorio nacional.

Poseer un certificado de profesionalidad, supone sin lugar a dudas incrementar sustancialmente tu currículum profesional, ya que al ser un documento oficial, se valora en cualquier proceso de selección que convoquen las Administraciones Públicas, y te acredita profesionalmente ante la empresa privada.

Nosotros te formaremos para que puedas optar a conseguir el certificado de profesionalidad elegido, participando en las pruebas que convoque la Administración al amparo del R.D. 1224/2009 de 17 de julio y pudiendo además, convalidar módulos formativos para la obtención de un título de Formación Profesional.

Objetivos

Adquirir un nivel medio-alto de inglés de hostelería, especialmente en el servicio de la restauración, y concretamente, en el servicio de bar y cafetería. Expresarse de manera correcta ante el cliente y saber dar respuesta con seguridad y confianza a cada una de sus peticiones y necesidades.
Los objetivos principales son:
?Ser capaz de entender y elaborar menús, cartas y recetas.
?Conocer las distintas secciones que componen una carta.
?Conocer los distintos métodos de preparación de alimentos.
?Conocer los distintos tipos de servicio, así como diferentes formas de distribución de

comensales.
?Ser capaz de describir la posición que ocupan los comensales en un evento especial de restauración.
?Ser capaz de expresar horarios y fechas.
?Ser capaz de expresar datos relevantes sobre el lugar de celebración de un evento.
?Distinguir las distintas áreas que conforman un establecimiento de restauración.
?Ser capaz de establecer y expresar precios y presupuestos.
?Expresar planes y predicciones.
?Responder con corrección a las demandas de información sobre la oferta gastronómica de un establecimiento de restauración.
?Reconocer y elaborar documentos para la promoción de un establecimiento de restauración.
?Ser capaz de expresar la historia y la trayectoria de un establecimiento o miembro de este.
?Expresar indicaciones para el futuro.
?Entender e interpretar manuales de instrucciones.
?Ser capaz de expresar órdenes e indicaciones con corrección y adecuación.
?Ser capaz de presentarse uno mismo, dar información de sí mismo.
?Saludar y despedir al cliente de forma educada.
?Saber utilizar todas las posibles fórmulas de cortesía en inglés.
?Entender la reclamación de la cuenta, conocer fraseología de facturación, dinero y cambio.
?Resolver quejas y reclamaciones por parte del cliente. Saber disculparse y proponer alternativas.
?Conocer el campo de bebidas para poder recomendarlas.
?Saber coger la comanda: entender pedidos básicos de comida y bebida.
?Saber hacer reservas telefónicas.
?Recomendar sitios de interés de visita. Orientar al cliente fuera del entorno del restaurante.
?Manejar, conocer y utilizar la terminología de las principales bebidas en inglés.
?Utilizar adecuadamente las expresiones y los giros más frecuentes en restauración.
?Elaborar listados y participar en diálogos que contengan los principales pescados, mariscos y carnes en inglés.
?Reconocer y utilizar adecuadamente las principales verduras, legumbres y frutas en inglés.
?Elaborar listados y participar en diálogos que contengan las principales especias y frutos secos.
?Elaborar listados y participar en diálogos que contengan los principales elementos de menaje y utensilios de restauración.
?Interpretar las medidas y los pesos en inglés.
?Elaborar listados y participar en diálogos que contengan los distintos profesionales que integran la rama de hostelería de un restaurante y sus principales departamentos.

Contenidos

BLOQUE 1. PRESENTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS
Interpretación y traducción de menús, 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.

BLOQUE 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN 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.
Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores.
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.

BLOQUE 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE
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.

** Explicaciones en Español