Ingles profesional para servicios de restauración (MF1051_2)

Ingles profesional para servicios de restauración (MF1051_2)

Duración: 90 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2024

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2024

Bolsa de empleo:

El alumno en desemple puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones,etc....

Formas de pago:

-Mediante transferencia
-Por cargo bancario
-Mediante tarjeta
-Por Pay pal
-Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

© icaformación2024

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Prestación de información gastronómica y documental en inglés
1.1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.
1.2. Elaboración de listas 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 en 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 específica del Restaurante
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

© icaformación2024

© icaformación2024