Inglés Hotels & Catering

Inglés Hotels & Catering

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Conocer el vocabulario necesario para poder desenvolverse en las distintas estancias. Desarrollar las habilidades comunicativas necesarias en el mundo de la hostelería y aumentar sus conocimientos sobre el mismo

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

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.

Programa del curso:

Meet our staff

Welcome!

Hotel amenities

Family- friendly lodging

Valet Service

The guest room

© icaformación2024

Checking in

Meet the restaurant staff

Taking a reservation

Breakfast service

At the bar

Meet the kitchen staff

Utensils

Food service equipment

Food preparation

Glossary

© icaformación2024

BOOK II

Making a room reservation

Loyalty programs

Confirming a reservation

Housekeeping

Concierge

Airport Transfers

Evacuation

Checking out

© icaformación2024

Greeting and seating guests

Explaining the menu

Taking an order

Room service

Banquets

Food storage

Ordering food supplies

Glossary

BOOK III

Special functions

© icaformación2024

Business travellers

Responding to requests

Reservation problems

Broken!

Responding to complaints

Hotel safety

Money matters

Making suggestions

Problems in the dining room

How will you pay?

© icaformación2024

Working together

Kitchen safety and sanitation

Writing a résumé

Job interviews

Glossary

Ø Contenidos del CD:

- CD con audiciones que refuerzan el aprendizaje de los contenidos.

Ø Contenido del material:

- Libro del alumno.
- Libro del profesor.

© icaformación2024

· CD con audiciones que refuerzan el aprendizaje de los contenidos.

© icaformación2024