

## TITULO: INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

HORAS: 100

### CONTENIDOS:

#### **UD 1. Prestación de información gastronómica y documental en lengua extranjera.**

- 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.

#### **UD2. Atención al cliente en lengua extranjera 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.

### **UD3. Expresión oral y escrita de la terminología específica del restaurante.**

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