

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Ingles profesional para servicios de restauración (MF1051\_2)

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Contenidos:

**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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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.