

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Lengua extranjera profesional para servicios de restauración

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Interpretar tanto mensajes orales y escritos como documentos sencillos en lengua extranjera.- Producir mensajes orales y redactar documentos escritos sencillos en lengua extranjera.- Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en lengua extranjera, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales.

Contenidos:

Unidad didáctica 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.

Unidad didáctica 2. Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración

**Ibérica** | Soluciones  
Formativas

AVDA. DE BRASIL, 6 - 1ª PLANTA  
28020 MADRID  
Telf. 91 825 80 53 - Fax. 91 825 85 91  
[www.ibericasf.es](http://www.ibericasf.es) | [info@ibericasf.es](mailto:info@ibericasf.es)



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



- 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.

