

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



INGLES PARA HOSTELERIA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

El curso debe ir enfocado a enseñar las nociones básicas para que los empleados del restaurante en sala, puedan comunicarse con los clientes extranjeros, ofrecerle y aconsejarle nuestros servicios y desarrollar la labor del restaurante.

Partimos de la base, que el nivel de nuestros empleados es básico y como el curso no es de larga duración, preferimos transmitir unos conceptos básicos que queden reforzados para poder emplear en su día a día laboral.

Contenidos:

VOCABULARIO DE INGLES BASICO PARA HOSTELERIA

Vocabulario en inglés para hostelería relacionado con la comida, la bebida en hostelería, con la cocina de un restaurante

Vocabulario en inglés de alérgenos

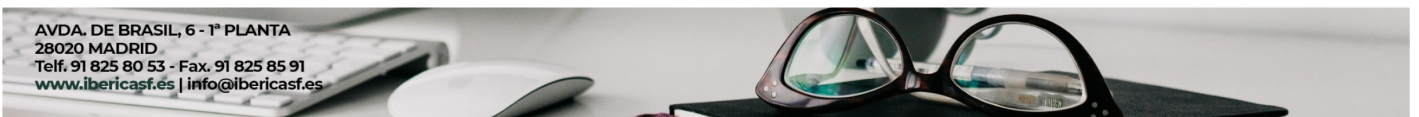
Verbos que se utilizan al cocinar. Es necesario conocer este vocabulario para poder interpretar recetas en inglés y explicar técnicas de cocina

Hervido, horneado, frito, rebozado, a la plancha, picado , hecho al vapor, poco hecho?

Expresiones en inglés más utilizadas en la hostelería

Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración

Usos y estructuras habituales en la atención al cliente: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía y despedida



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes
situaciones habituales
Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad
Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos
Información de sistemas de facturación y tipos de cobro
Atención de solicitudes de reservas, información y pedidos
Atención de demandas de información variada

CONCLUSIONES

Expresión oral y escrita de la terminología específica del restaurante
Uso y manejo de expresiones más frecuentes en restauración
Terminología de los principales alimentos y elaboraciones culinarias
Manejo, conocimiento y utilización de la terminología de las principales bebidas
Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes
Elaboración de listados y diálogos sobre las principales verduras, legumbres y frutas
Elaboración de listados y diálogos de las especias y condimentos, salsas y frutos secos
Elaboración de listados y diálogos sobre los principales postres
Elaboración de listados y diálogos con los elementos del menaje y utensilios de restauración

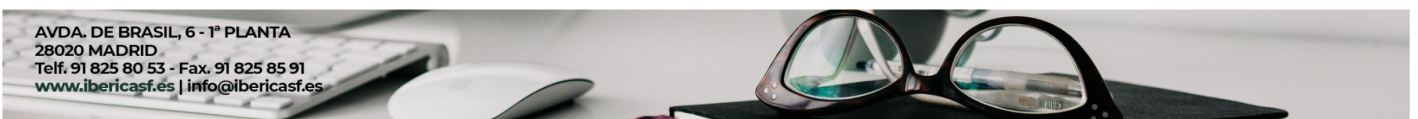
DEL TEMARIO ENTREGADO ESTOS TRES PUNTOS, SE PUEDEN INCORPORAR Y COMPLEMENTAR CON LOS ANTERIORES NOMBRADOS:

Unit 9: Taking bar order

Listening and pronunciation: Taking orders for drinks.
Language focus and practise: Welcoming; offering choices of drinks.
Personal job life: Building conversations in the hotel bar.
Speaking practice: Taking bar orders; dealing with different types of payment.

Unit 10: In the restaurant (I)

Listening and pronunciation: Welcoming guests.
Language focus and practise: Greeting and seating guests.
Personal job life: Describing and recommending dishes in the restaurant.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Speaking practice: Taking orders; recommending and explaining dishes.

Unit 11: In the restaurant (II)

Listening and pronunciation: Dealing with orders for desserts, cheeses and coffee.

Language focus and practise: First conditional; asking about the meal.

Personal job life: Describing popular desserts in the restaurant.

Speaking practice: Describing desserts; taking orders.

EJEMPLOS:

En una carta distribuida por categorías podemos encontrarnos, entre otros (dependerá del diseño que cada restaurante quiera darle a su carta), con los siguientes apartados y bebidas:

Snacks [snaks]: Tentempiés, picoteos.

Appetizers [ápetaisas]: Aperitivos.

Starters [stáates]: Entrantes.

Main courses [méin kóosis]: Platos principales (de carne, de pescado, etc.).

Side dishes [said díshis]: Platos de acompañamiento o guarniciones

Desserts [diséets]: Postres.

Drinks [drinks]: Bebidas.

Soft drinks [soft drinks]: Refrescos.

Juices [lúsis]: Zumos.

Liquors [líkuos]: Bebidas alcohólicas.

Spirits [spírits]: Licores.

Still water [stíl uáta]: Agua sin gas.

Sparkling water [spáakling uáta]: Agua con gas.

Wines [uáins]: Vinos

Beers [bías]: Cervezas.

Coffees [kóofi]: Cafés.

Te a s [tíis]: Té

Este es un ejemplo de cómo podría ser un pequeño menú en inglés:

Starters [stáates]: Entrantes.

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Soup of the day [súup of de déi]: Sopa del día.

Garlic mushrooms [gáalic máshruums]: Champiñones al ajillo.

Garlic bread with melted cheese [gáalic bred uíz mélted chís]: Pan de ajo con queso fundido.

Salads [sálads]: Ensaladas.

Tuna salad [tiúna sálad]: Ensalada de atún.

Ham salad [jam sálad]: Ensalada de jamón.

Chicken salad [chíken sálad]: Ensalada de pollo.

Prawn salad [práun sálad]: Ensalada de langostinos.

Meats [míits]: Carnes.

Sirloin steak [séeloin stéik]: Filete de solomillo.

Pork chop [póok chops]: Chuleta de cerdo.

Fish [fish]: Pescados.

Tu n a s t e a k [tiúna stéik]: Filete de atún.

Cod [kod]: Bacalao.

Hake [jéik]: Merluza.

Desserts [diséets]: Postres.