



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

Inglés para Restauración y Servicio de Bar (Nivel Oficial Consejo Europeo A2)

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

Inglés para Restauración y Servicio de Bar (Nivel Oficial Consejo Europeo A2)

Duración: 150 horas

Precio: 0 € *

Modalidad: A distancia

* 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

En la actualidad, el sector servicios es uno de los más importantes en la economía de nuestro país como consecuencia de la demanda tan elevada que existe, entre los servicios de este sector, cabe destacar que la hostelería y la restauración han tenido que adaptarse a las nuevas necesidades del mercado, el turismo. Sea cual sea el país en el que se trabaje en las profesiones citadas y sea cual sea nuestra lengua materna, debemos aceptar que el inglés hoy en día es indispensable para las relaciones de este sector. Así gracias al curso, el alumno será capaz de desarrollar capacidades y habilidades para la calidad en el trato con el cliente con un nivel de inglés alto y profesionalizado.



A quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

Objetivos

Los objetivos del curso se centran en enseñar al alumno a hablar de dinero y cambios, entender cuando le piden la cuenta, lo que son recibos y facturas; entender pedidos básicos de comida y bebida; expresar sugerencias, identificar diferentes formas de servicio de mesa, entender dudas de los clientes, describir diferentes tipos de restaurante y servicio; describir diferentes tipos de hábitos alimenticios, tomar notas de pedidos, expresar diferentes tipos de platos, entender quejas de los clientes, dar explicaciones y pedir disculpas en un nivel alto y cualificado de inglés.

Para que te prepara

El curso te prepara para adquirir un nivel alto de inglés permitiendo que te expreses de manera correcta en el trato y en las prestaciones que se ofrecen al cliente, así como para entender las peticiones de los mismos. En definitiva, este curso hace que el alumno pueda interactuar de una manera afinada a la vez que educada con las personas a las que se les prestará un servicio que debe ser de calidad, eso sí, siempre en sintonía con la satisfacción y la cordialidad.

Salidas laborales

Personal de Bares, Restaurantes y Hoteles.

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y Fondo Social Europeo).



Forma de subvención

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

Metodología

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 CDROM Multimedia cuenta con una serie de temas así como de ejercicios, que hará que su visionado y adquisición de conocimientos le resulte fácil y entretenido, pudiendo detenerse en las partes que le resulte mas interesantes, descargar la información que necesite para su posterior lectura, o adelantar material si lo desea.

La metodología a seguir es ir avanzando según le marque el profesor virtual, e ir dando respuesta a una serie de ejercicios tipo test que se presentan en el Cuaderno de Ejercicios.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el Cuaderno de Ejercicios. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% de total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Inglés para Restauración y Servicio de Bar A2'



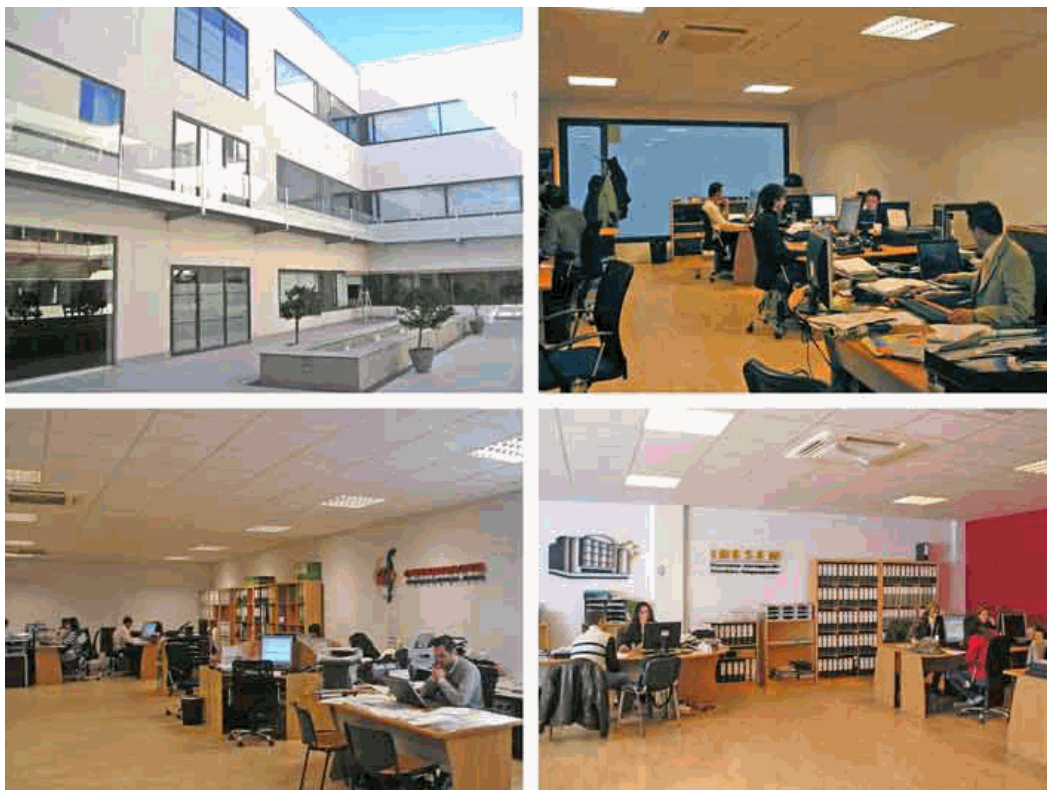
Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta con rapidez.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada.

Campus virtual online

Especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de INESEM ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Programa formativo

MÓDULO I. MONEY AND BILLS

TEMA 1. LISTENING.

Deals with money and change
Understands when people ask for the bill
Knows what receipts and invoices are
Deals with money, change, and money exchange

TEMA 2. READING.

Understands texts related to money currency, bills and invoices.

TEMA 3. WRITING.

Writes bills (with food description), receipts and invoices.

TEMA 4. SPEAKING.

Asks politely for money
Is able to thank people
Can invite them to come back
Expresses gratitude for their preference

TEMA 5. VOCABULARY.

Money
Expressing gratitude
Expressing preferences
Inviting people
Expressing quantities
Cardinal numbers

TEMA 6. GRAMMAR.

Can/can't (ability and permission)
Going to future
Expressing quantities
Adverbs of manner

MÓDULO II. TYPES OF RESTAURANT

TEMA 1. LISTENING.

Can understand basic requests
Is able to understand people's doubts related to tableware, foods and drinks
Can understand descriptions of different types of restaurants, food and drinks, and eating habits

TEMA 2. READING.

Reads and understands short texts about restaurant descriptions, food and drinks
Reads texts related to different types of restaurants and eating habits

TEMA 3. WRITING.

Can write short texts describing the restaurant, food and drinks
Writes about several types of restaurants

TEMA 4. SPEAKING.

Can help people
Describes the restaurant, food and drinks
Talks about products in a simple way
Is able to give simple directions.

TEMA 5. VOCABULARY.

Tableware
Furniture
Restaurant vocabulary
Food and drinks

Giving directions
Cardinal numbers
Eating habits
Hygiene
Colours
Shapes
Sizes

TEMA 6. GRAMMAR.

Difference between –ing and –ed adjectives
Two-word nouns
Prepositions
Past continuous
Could

MÓDULO III. REQUESTS

TEMA 1. LISTENING.

Can understand people's requests
Is able to understand people's doubts

TEMA 2. READING.

Can read and understand texts related to requests, likes and dislikes.

TEMA 3. WRITING.

Takes note of people's requests.

TEMA 4. SPEAKING.

Is able to make suggestions
Can help people.

TEMA 5. VOCABULARY.

Tableware
Furniture
Restaurant vocabulary
Food and drinks.

TEMA 6. GRAMMAR.

Because; but; so, ing nouns (gerund)
Verbs with two objects
Verbs + object + infinitive
Present perfect
For and since

MÓDULO IV. COMPLAINTS

TEMA 1. LISTENING

Is able to understand people's complaints.

TEMA 2. READING

Reads texts related to several kinds of complaints.

TEMA 3. WRITING.

Can write basic texts describing complaints.

TEMA 4. SPEAKING.

Can give explanations and convince people

TEMA 5. VOCABULARY.

Menu vocabulary
Making requests
Expressing suggestions
Giving explanations

TEMA 6. GRAMMAR.

Must/have to

Habitual actions in the past: used to

Phrasal verbs

Probability

First conditional

Second conditional.

MÓDULO V. FINAL TASK - AT THE RESTAURANT

Course evaluation