



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

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

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

Italiano 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 italiano es un idioma importante en 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 italiano 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 italiano.

Para que te prepara

El curso te prepara para adquirir un nivel alto de italiano 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

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



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. SOLDI E CREDITI

TEMA 1. ASCOLTO

Gestisce soldi e resto.

Capisce quando le persone gli chiedono il conto e sa cosa sono le ricevute e le fatture.

TEMA 2. LETTURA

Capisce testi relative a soldi, valute, conti e fatture.

TEMA 3. PRODUZIONE SCRITTA

Sa scrivere un conto con la descrizione del cibo, una ricevuta o una fattura.

TEMA 4. PRODUZIONE ORALE

Chiede gentilmente i soldi, ringrazia le persone e le invita a ritornare.

Sa esprimere gratitudine per aver scelto il suo locale.

TEMA 5. LESSICO

Soldi

Gratitudine

Preferenze

Invitare le persone

Esprimere quantità

Numeri cardinali

TEMA 6. GRAMMATICA

I verbi modali “potere”, “sapere”, “volere” e “dovere”;

I verbi modali con preposizioni;

Esprimere quantità;

Gli avverbi di modo;

Gli aggettivi e i pronomi indefiniti;

Las perifrasi verbali “avere bisogno di”, “andare a” e “stare per”.

MÓDULO II. TIPI DI RISTORANTE

TEMA 1. ASCOLTO

Può capire richieste semplici, I dubbi delle persone relativi al lessico collegato al ristorante.

Capisce la descrizione di diversi tipi di ristorante, cibo, bevande e abitudini alimentari.

TEMA 2. LETTURA

Legge e capisce brevi testi che descrivono un ristorante, il cibo e le bevande, nonché testi che spiegano differenti tipologie di ristorazione e abitudini alimentari.

TEMA 3. PRODUZIONE SCRITTA

Può scrivere brevi testi relativi a vari tipi di ristorante, cibo e bevande.

TEMA 4. PRODUZIONE ORALE

Può aiutare le persone, descrivere semplicemente il ristorante, il cibo e le bevande.

Può dare semplici indicazioni.

TEMA 5. LESSICO

Mobili

Lessico del ristorante

Cibi e bevande

Indicazioni stradali

Numeri cardinali

Abitudini alimentari

Igiene

Colori

Forme

Dimensioni

TEMA 6. GRAMMATICA

Il futuro;

Il verbo riflessivo;

Preposizioni;

I pronomi accompagnati da preposizioni;

L'imperfetto

MÓDULO III. RICHIESTE

TEMA 1. ASCOLTO

Può capire le richieste e i dubbi di altre persone.

TEMA 2. LETTURA

Può leggere e capire testi che parlano delle preferenze di altre persone.

TEMA 3. PRODUZIONE SCRITTA

Prende appunti delle richieste delle persone.

TEMA 4. PRODUZIONE ORALE

Può fare dei suggerimenti ed aiutare.

TEMA 5. LESSICO

Mobili

Lessico del ristorante

Cibi e bevande

TEMA 6. GRAMMATICA

Coniugazioni: ma, siccome, per cui, perché;

Uso del passato prossimo;

Participio irregolari più comuni;

Passato prossimo con verbi riflessivi;

Passato prossimo con pronomi di complemento diretto;

Uso della particella "si"

MÓDULO IV. LAMENTELE E RECLAMI

TEMA 1. ASCOLTO

Può capire i reclami delle persone.

TEMA 2. LETTURA

Legge testi relative a vari tipi di reclamo.

TEMA 3. PRODUZIONE SCRITTA

Può scrivere dei semplici reclami.

TEMA 4. PRODUZIONE ORALE

Può dare delle spiegazioni e rispondere alle lamentele.

TEMA 5. LESSICO

Menù

Richieste

Suggerimenti

Spiegazioni

TEMA 6. GRAMMATICA

Uso delle particelle NE e CI

Uso dei pronomi diretti, indiretti e combinati.

Condizionale presente

Avere/essere + appena + participio (acabar de + infin.)

+ Información Gratis