



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

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

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

Portugués 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 portugués hoy en día es práctico 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 portugués 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 portugués.

Para que te prepara

El curso te prepara para adquirir un nivel alto de portugués 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 'Portugués 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

TEMA 1. O DINHEIRO E AS CONTAS

A história do dinheiro.

Mais alguns coquetéis.

Os “snack-bares” em Portugal”

O euro e outras moedas.

Quando se trata de pagar no restaurante.

Conversores de dinheiro.

Lida com situações de dinheiro e trocos.

Compreende quando alguém pede a conta.

Sabe o que são recibos e facturas. Lida com dinheiro e trocos.

Compreende textos relativos à moeda corrente, contas e facturas.

Faz pequenas contas por escrito (com a descrição de comidas), passa recibos e facturas.

É capaz de falar educadamente sobre dinheiro.

É capaz de agradecer às pessoas, de convidá-las a voltar e de expressar gratidão pela sua preferência.

Expressões relativas ao dinheiro e pagamento.

Expressar gratidão

Expressar gostos e preferências

Convidar alguém

Expressar quantidades

Numerais cardinais

Falsos amigos

Pretérito perfeito simples do indicativo (verbos regulares)

Pretérito perfeito simples do indicativo (verbos irregulares – ser, estar, ir, ter)

Formas para exprimir quantidades

Expressões de tempo relativas ao passado

A letra “c” e os seus sons em português: [k] [S]

TEMA 2. TIPOS DE RESTAURANTE

Petiscos e tapas.

Receita das pataniscas de bacalhau.

Restaurantes em Portugal.

Os doces em Portugal.

Receita dos Pastéis de Nata.

Comida rápida.

Compreende pedidos básicos.

Compreende dúvidas dos clientes relacionadas com o serviço de mesa, comidas e bebidas.

Pode compreender descrições de diferentes tipos de restaurantes, comidas, bebidas, pratos e hábitos alimentares.

Lê e compreende pequenos textos com descrições de restaurantes, comidas e bebidas.

Pode ler pequenos textos sobre diferentes tipos de restaurantes e hábitos alimentares.

Pode escrever pequenos textos descritivos de restaurantes, comidas e bebidas.

Pode atender as pessoas.

Descreve diferentes tipos de restaurantes e serviços. Pode falar sobre hábitos alimentares. Pode fazer sugestões. É capaz de dar indicações sobre como ir a determinados sítios. • Vocabulário relacionado com o restaurante

Pesos e medidas

Vocabulário relacionado com comida e cozinhar

Utensílios de cozinha

Falsos amigos

Pretérito perfeito simples do indicativo (verbos regulares com alterações gráficas)

Pretérito perfeito simples do indicativo (verbos irregulares: dizer, trazer, fazer, querer, ver, vir)

Pretérito perfeito simples do indicativo (verbos irregulares: verbos acabados em –AIR)

Pretérito perfeito simples do indicativo (verbos irregulares: dar, saber, pôr, poder)

Alternância imperfeito-perfeito simples do indicativo

A letra “x” e os seus sons em português: [ks] [z] [S] [s]

TEMA 3. ENCOMENDAS

Hábitos alimentares.

Alimentação saudável.

Molhos e temperos.

Fumar ou não fumar nos restaurantes portugueses.

É capaz de compreender pedidos e encomendas básicas dos clientes.

Compreende dúvidas dos clientes.

Pode ler e compreender pequenos textos relativos a encomendas, pedidos dos clientes, gostos e preferências.

É capaz de tomar nota dos pedidos dos clientes.

Pode ajudar os clientes.

Pode fazer sugestões.

É capaz de descrever diferentes tipos de pratos.

Coisas que se dizem no restaurante.

Ervas aromáticas e especiarias

Vocabulário útil para o empregado de mesa

Comida e bebida

Numerais cardinais

Falsos amigos

Conjugação pronominal reflexa (colocação do pronome)

Conectores: mas, porém, portanto, porque

Pretérito perfeito simples do indicativo e a sua tradução para o espanhol

Ordem da frase com verbo + um/dois objectos

Pronomes pessoais com preposição

Pronomes e advérbios interrogativos com preposição

Os sons nasais em português.

TEMA 4. QUEIXAS

O que é uma alergia alimentar.

Denominações oficiais do vinho: siglas e termos mais usados.

Pode compreender queixas e reclamações básicas dos clientes.

É capaz de ler e compreender textos relacionados com vários tipos de queixas e reclamações.

Pode redigir pequenos textos com explicações sobre queixas dos clientes. Pode dar e pedir explicações.

Sabe pedir desculpas.

É capaz de oferecer soluções e alternativas.

Vocabulário relacionado com queixas e reclamações.

Vocabulário relacionado com conversas telefónicas.

Dizer “não” de maneira educada.

Expressões para dar e pedir explicações.

Expressões para indicar probabilidade

Falsos amigos

Formação do plural de adjectivos e substantivos (revisão)

Formação do feminino de adjectivos e substantivos (revisão)

Futuro do indicativo (verbos regulares e irregulares)

Futuro com valor de probabilidade

Letras “lh” e “nh” em português.

TEMA 5. TAREFA FINAL: NO RESTAURANTE

[+ Información Gratis](#)