

CURSO ONLINE 100% BONIFICADO

INGLES PARA CAMAREROS NIVEL BÁSICO



Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 60 horas | Modalidad: online

El nivel básico ofrece una rápida iniciación en el idioma, a lo largo de 9 unidades que comienzan con conceptos gramaticales básicos introducidos junto con vocabularios específicos de un tema diferente en cada unidad y se refuerza con ejercicios.

Al final de este nivel, el alumno habrá adquirido los conocimientos suficientes para manejarse en situaciones básicas de la vida diaria de forma correcta.

Ingles para camareros representa una opción pedagógica para aquellos profesionales de la Hostelería que encuentran dificultad de comunicación con sus clientes en el uso del idioma inglés. No se pretende conseguir el dominio del idioma sino solo y exclusivamente tener los recursos idiomáticos suficientes para entenderse con los clientes de forma básica pero efectiva.

El presente curso mediante un sistema multimedia intuitivo interactúa con el alumno en múltiples ejercicios donde se pretende relacionar las frases más habituales que aparecen en la actividad profesional en cuestión con su fonética.

Escuchar repetidamente esas frases y vocabulario específico es la clave para conseguir el objetivo propuesto: hablar y entender ingles en el propio puesto de trabajo. A la finalización de este programa formativo habrá aprendido más de 1.000 frases y palabras seleccionadas y relacionadas con el entorno profesional.

MÓDULO 1. INGLÉS BÁSICO NIVEL A1

UNIT 1. NICE TO MEET YOU

Listening

Reading

Speaking: Conociendo la fonética inglesa

Vocabulario

UNIT 2. EVERYDAY LIFE

Listening

La fecha

La hora

Reading

Presente simple

Adverbios de frecuencia

Speaking: The letters and the sounds

Vocabulario

Verbos comunes

Días de la semana

Meses

UNIT 3. HAPPY FAMILY

Listening

A, an, the or no article

Plural

Reading

El verbo to have

Genitivo sajón

Speaking: Word stress and intonation

Vocabulario

Familia

Físico

UNIT 4. ALL ABOUT THE FOOD

Listening

Sustantivos contables y no contables

There is, there are

Reading

A, an, some, any

expresar gusto: like, dislike

La expresión: Would you like...? y I'd like..

Speaking: Sonidos vocálicos

Vocabulario

Supermercado

Comidas del día

Adjetivos referentes a la comida

Verbos referidos a la comida

Envases

UNIT 5. ARE YOU LOST?

Listening

El verbo can

Dar direcciones

Reading

Preposiciones de lugar

Here, there

Let's

Speaking: Vocales largas y cortas

Vocabulario

Direcciones

La ciudad

Medios de transporte

Verbos referidos a las direcciones

UNIT 6. FREE TIME ACTIVITIES

Listening

Pronombres personales de objeto

Pasado simple
Reading
Interrogativos
Question tags
Speaking: Diptongos
Vocabulario
Tiempo
Verbos relacionados con el tiempo atmosférico
Verbos irregulares

MÓDULO 2. INGLÉS PARA CAMARERO O BARMAN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DAR INFORMACIÓN GASTRONÓMICA EN INGLÉS

1. Interpretación de menús, cartas y recetas
2. Listas de distribución de comensales en un evento
3. El horario del establecimiento.
4. Información básica sobre eventos
5. Ejemplos de expresiones comunes en un restaurante
6. Documentos para la gestión y promoción del establecimiento
7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.
8. Manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

1. Expresiones comunes en las relaciones con los clientes.
2. Presentarse a los clientes
3. Saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida.
4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes
5. Ejemplos de situaciones de resolución de reclamaciones
6. Sugerencias al cliente sobre bebidas y maridaje
7. Información sobre facturación y cobro
8. Respuesta a solicitudes de información, reservas y pedidos
9. Dar información general a los clientes

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA EN UN RESTAURANTE

1. Principales bebidas en inglés
2. Expresiones más frecuentes de los camareros-barman
3. Expresiones en las que se sirven bebidas
4. Principales pescados, mariscos y carnes en inglés
5. Principales verduras, legumbres y frutas en inglés
6. Especies y frutos secos principales
7. Elementos del menaje y utensilios de restauración
8. Medidas y pesos en inglés
9. Profesionales que integran la rama y sus departamentos



**CUBIC
FORMACIÓN**

Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com