

INGLES. RESTAURACIÓN

COMPETENCIA GENERAL: Aplicar los fundamentos adquiridos de la lengua inglesa, comunicándose con uno o varios interlocutores en relación con la resolución de situaciones laborales del sector de restauración.

Cualificación profesional de referencia .	CONTENIDOS FORMATIVOS:	Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
INGLES. RESTAURACIÓN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Receiving clients, welcoming and seating / recibir, dar la bienvenida y situar a nuestros clientes 2. Presenting information, advising and recommending / presentar información, aconsejar y recomendar 3. Explaining and instructing: explaining dishes and drinks / explicaciones e instrucciones: preparación de platos y bebidas 4. Aperitivos. Taking orders / tomar la comanda aperitifs. 5. Entradas. Taking orders / tomar la comanda starters 6. Platos principales. Taking orders / tomar la comanda main courses. 7. Postres. Taking orders / tomar la comanda desserts 8. Bebidas. Taking orders / tomar la comanda table drinks 9. Money matters / el cobro y el pago 10. Farewells-customers are leaving / despedidas 11. Taking phone calls. Reservations / recibir llamadas telefónicas. Reservas. 12. Giving directions: indoors and outside. / direcciones: en el interior y en el exterior del establecimiento 13. Menús, leaflets, letters and faxes / menús, folletos, cartas y faxes 14. Complaints and apologies / reclamaciones y disculpas 	<ul style="list-style-type: none"> • Camarero. • Camarero de sala o jefe de rango. • Jefe de sector de restaurante o sala.

Tipo de horas	Número de horas
HORAS PRESENCIALES	110
HORAS DE TELEFORMACIÓN	110
HORAS TOTALES	110

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos
AULA POLIVALENTE SIN ORDENADORES	30	50
AULA POLIVALENTE CON ORDENADORES	45	75