

## Inglés para Hostelería

### DESCRIPCIÓN

- Dotar a los alumnos con el conocimiento del vocabulario específico del sector de hostelería y la gramática básica de la lengua inglesa, que les permitan resolver situaciones laborales en este idioma.
- capacitar al trabajador para dar la bienvenida, situar a los clientes extranjeros, así como para realizar recomendaciones en idioma inglés y despedirles.
- cualificar a los alumnos para la realización de menús, folletos y para la adecuada anotación de los pedidos que realicen los clientes.
- formar a los alumnos para que den un adecuado trato al cliente en idioma inglés, para que puedan atender y solucionar sus posibles reclamaciones, y para que puedan pedir disculpas con las fórmulas adecuadas.
- capacitar a los participantes para la realización de reservas por vía telefónica en idioma inglés y facilitarles las fórmulas adecuadas para realizar gestiones de cobro y pago en este idioma

### DIRIGIDO A

El curso está dirigido a alumnos interesados en la temática, y permitirá al usuario adquirir los conocimientos y destrezas necesarias para desempeñar funciones relacio

### REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

#### Requisitos de acceso:

- No se establecen requisitos de acceso previos

#### Requisitos para obtener la titulación:

- Lectura / Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Superar el examen final con nota superior al 60%

#### FICHA DEL CURSO



**Modalidad Elearning**  
Duración: 80 h



**Titulación Otorgada**  
Inglés para Hostelería

**Modalidad Elearning**

Duración: 80 h

**Titulación Otorgada**

Inglés para Hostelería

**Tema 1. Recibir, dar la bienvenida y situar a nuestros clientes**

- 1.1. Vocabulario y expresiones útiles
- 1.2. Puntos gramaticales
- 1.3. Practica en su contexto

**Tema 2. presentar información, aconsejar y recomendar**

- 2.1. Vocabulario y expresiones útiles
- 2.2. Puntos gramaticales
- 2.3. Practica en su contexto

**Tema 3. Explicaciones e instrucciones: preparación de platos y bebidas**

- 3.1. Vocabulario y expresiones útiles
- 3.2. Puntos gramaticales
- 3.3. Practica en su contexto

**Tema 4. Tomar la comanda. Aperitivos**

- 4.1. Vocabulario y expresiones útiles
- 4.2. Puntos gramaticales
- 4.3. Practica en su contexto

**Tema 5. Tomar la comanda. Entradas**

- 5.1. Vocabulario y expresiones útiles
- 5.2. Puntos gramaticales
- 5.3. Practica en su contexto

**Tema 6. Tomar la comanda min courses. Platos principales**

- 6.1. Vocabulario y expresiones útiles
- 6.2. Puntos gramaticales
- 6.3. Practica en su contexto

**Tema 7. Tomar la comanda desserts / postres**

- 7.1. Vocabulario y expresiones útiles
- 7.2. Puntos gramaticales
- 7.3. Practica en su contexto

**Tema 8. Tomar la comanda. Bebidas**

- 8.1. Vocabulario y expresiones útiles
- 8.2. Puntos gramaticales
- 8.3. Practica en su contexto

**Tema 9. El cobro y el pago**

- 9.1. Vocabulario y expresiones útiles
- 9.2. Puntos gramaticales
- 9.3. Practica en su contexto

**Tema 10. Despedidas**

- 10.1. Vocabulario y expresiones útiles
- 10.2. Puntos gramaticales
- 10.3. Practica en su contexto

**Tema 11. Recibir llamadas telefónicas. Reservas**

- 11.1. Vocabulario y expresiones útiles
- 11.2. Puntos gramaticales
- 11.3. Practica en su contexto

**Tema 12. Direcciones: en el interior y en el exterior del establecimiento**

- 12.1. Vocabulario y expresiones útiles
- 12.2. Grammar puntos gramaticales

**Tema 13. Menús, folletos, cartas y faxes**

- 13.1. Vocabulario y expresiones útiles
- 13.2. Puntos gramaticales
- 13.3. Practica en su contexto

**Tema 14. Reclamaciones y disculpas**

- 14.1. Vocabulario y expresiones útiles
- 14.2. Puntos gramaticales
- 14.3. Practica en su contexto