

## **ONV10169 Inglés profesional para servicios de restauración (90 horas)**

### **Objetivos:**

Interpretar mensajes orales sencillos en inglés, emitidos en el ámbito de la actividad de restauración  
Interpretar mensajes y documentos sencillos escritos en inglés, recibidos o utilizados en el ámbito de la actividad de restauración  
Producir mensajes orales sencillos en inglés, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración  
Redactar en inglés documentos escritos sencillos, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración  
Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en inglés, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, propias del servicio de restauración

### **Índice:**

Unidad Didáctica 1. Prestación de información gastronómica y documental en inglés  
1.1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.  
1.2. Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.  
1.3. Confección de horarios del establecimiento.  
1.4. Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.  
1.5. Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.  
1.6. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.  
1.7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.  
1.8. Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.  
Unidad Didáctica 2. Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración  
2.1. Terminología específica en las relaciones con los clientes.  
2.2. Presentación personal (dar información de uno mismo).  
2.3. Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida.  
2.4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes.  
2.5. Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad.  
2.6. Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos.  
2.7. Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas.  
2.8. Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos.  
2.9. Atención de demandas de información variada sobre el entorno.  
Unidad Didáctica 3. Expresión oral y escrita de la terminología específica del Restaurante  
3.1. Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés.  
3.2. Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.  
3.3. Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés.  
3.4. Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés.  
3.5. Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés.  
3.6. Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales.  
3.7. Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración.  
3.8. Interpretación de las medidas y pesos en inglés.  
3.9. Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.