

FICHA INFORMATIVA PARA LA DIFUSION DE ACCIONES FORMATIVAS

CONVOCATORIA JOVENES 2014 (Expediente 140661AA)

Datos relativos a la Entidad Adjudicataria	
Razón Social o Nombre comercial	RUBE SERVICIOS PEDAGOGICOS SLL
CIF	B-18634477
Datos de Contacto	ruth@rubesp.com administración@rubesp.com 958 582096 / 670 970412
Sitio Web	www.rubesp.com
Datos relativos al Curso	
Nombre del curso	Inglés Profesional para Servicios de Restauración
Modalidad	Presencial
Nº horas	90
Fecha de Inicio	16/02/2015
Fecha de Finalización	11/03/2015
Dirección detallada del lugar de Impartición	Calle: Granada, 17-Bajo D
	Localidad y Provincia: Cullar Vega (Granada)
	Código postal: 18195
Horario	9:00-14:00h.
Cuando inscribirse	13/01/2015-09/02/2015
Donde inscribirse	Academia Rube. C/Granada 17 Bajo D. 18195 Cullar Vega. (Granada)
Nombre, tlf. y E-mail de la persona de contacto responsable del curso	Ruth Mª Rubio Beltrán. ruth@rubesp.com
Sitio Web	www.rubesp.com
Perfil de la persona candidata	
Nivel académico o titulación requerida	Jóvenes menores de treinta años en situación de desempleo, en los que se den alguna de las siguientes circunstancias: que tengan baja cualificación, sean desempleados de larga duración, no hayan accedido a su primer empleo o procedan del Plan Prepara y que cumplan alguno de los siguientes requisitos: a) Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria b) Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de Nivel 2. c) Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la familia profesional de Hostelería y Turismo. d) Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas. e) Tener superada la prueba de acceso en la universidad para mayores de 25 años. f) Tener los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación. Se acreditarán mediante la realización y superación de las correspondientes pruebas de competencias. g) Nivel de conocimiento de la lengua inglesa: nivel intermedio B1 acreditado o contrastable mediante prueba específica de nivel.
Colectivo prioritario	Jóvenes menores de 30 años, desempleados de larga duración, que tengan baja cualificación, y no hayan accedido a su primer empleo o procedan del plan Prepara.
Contenidos del módulo formativo	1. Prestación de información gastronómica y documental en inglés. - Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.

	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración. - Confección de horarios del establecimiento. - Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio. - Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas. - Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento. - Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios. - Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática. <p>2. Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terminología específica en las relaciones con los clientes. - Presentación personal (dar información de uno mismo). - Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida. - Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes. - Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad. - Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos. - Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas. - Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos. - Atención de demandas de información variada sobre el entorno. <p>3. Expresión oral y escrita de la terminología específica del Restaurante.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés. - Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración. - Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés. - Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés. - Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés. - Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales. - Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración. - Interpretación de las medidas y pesos en inglés. - Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.
--	---