

**FICHA INFORMATIVA PARA LA DIFUSION DE ACCIONES FORMATIVAS**

**CONVOCATORIA JOVENES 2014 (Expediente 140663AA)**

<b>Datos relativos a la Entidad Adjudicataria</b>	
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
<b>Datos relativos al Curso</b>	
Nombre del curso	Inglés Profesional para Servicios de Restauración
Modalidad	Presencial
Nº horas	90
Fecha de Inicio	10/07/2015
Fecha de Finalización	31/07/2015
Dirección detallada del lugar de Impartición	Calle: Granada, 17-Bajo D
	Localidad y Provincia: Cullar Vega (Granada)
	Código postal: 18195
Horario	Lunes a viernes: 16:30-21:30 h. Sábados: 9:00-14:00 h.
Cuando inscribirse	01/06/2015-03/07/2015
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. 670 970412 ruth@rubesp.com
Sitio Web	www.rubesp.com
<b>Perfil de la persona candidata</b>	
Nivel académico o titulación requerida	<p>a) Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria</p> <p>b) Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de Nivel 2.</p> <p>c) Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</p> <p>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.</p> <p>e) Tener superada la prueba de acceso en la universidad para mayores de 25 años.</p> <p>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.</p> <p>g) Nivel de conocimiento de la lengua inglesa: nivel intermedio B1 acreditado o contrastable mediante prueba específica de nivel.</p>
Colectivo prioritario	<b>Jóvenes menores de 30 años inscritos en el Fichero del SNGJ</b> 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	<p>1. Prestación de información gastronómica y documental en inglés.</p> <p>- Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.</p> <p>- Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.</p>

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