

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTOL	CURS ANGLÈS HOSTALERIA DIFERENTS NIVELLS
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Receiving clients, welcoming and seating / rebre, donar la benvinguda 2. Presenting information, advising and recommending / presentar informació, aconsellar i recomanar. 3. Explaining and instructing: explaining dishes and drinks / explicacions i instruccions. 4. Taking orders aperitifs / prendre la comanda aperitius. 5. Taking orders starters / prendre la comanda entrants. 6. Taking orders main courses / prendre la comanda plats principals. 7. Taking orders desserts / prendre la comanda postres. 8. Taking orders table drinks / prendre la comanda begudes. 9. At the Kitchen. Ingredients / A la cuina, Ingredients. 10. Vocabulary. Things you find at a restaurant / Vocabulari. Coses que pots trobar en un restaurant. 11. Money matters / cobraments i pagaments. 12. Farewells-customers are leaving / Comiat dels clients. 13. Giving directions: indoors and outside / Donar indicacions. 14. Complaints and apologies / reclamacions i disculpes. 15. Optimize sales. Customer Loyalty / Optimitzar vendes. Fidelització del client. <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
METODOLOGIA	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
SISTEMA D'AVALUACIÓ	QÜESTIONARI: SI
CERTIFICACIÓ	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTULO	CURSO INGLÉS HOSTELERIA VARIOS NIVELES
MODALIDAD	
DURACIÓN	
CONTENIDOS*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Receiving clients, welcoming and seating / recibir, dar la bienvenida 2. Presenting information, advising and recommending / presentar información, aconsejar y recomendar. 3. Explaining and instructing: explaining dishes and drinks / explicaciones e instrucciones. 4. Taking orders aperitifs / tomar la comanda aperitivos. 5. Taking orders starters / tomar la comanda entrantes. 6. Taking orders main courses / tomar la comanda platos principales. 7. Taking orders desserts / tomar la comanda postres. 8. Taking orders table drinks / tomar la comanda bebidas. 9. At the Kitchen. Ingredients / en la cocina, ingredientes. 10. Vocabulary. Things you find at a restaurant / Vocabulario. Cosas que puedes encontrar en un restaurant. 11. Money matters / cobros y pagos. 12. Farewells-customers are leaving / despedida del cliente 13. Giving directions: indoors and outside / Dar indicaciones. 14. Complaints and apologies / reclamaciones y disculpas. 15. Optimize sales. Customer Loyalty / Optimizar ventas. Fidelización del client. <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
METODOLOGIA	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÀCTICAS
SISTEMA DE EVALUACIÓN	CUESTIONARIO: SI
CERTIFICACIÓN	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTÈNCIA AL CURSO

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona