



ACADEMIA DE
IDIOMAS

ESPECIALIDAD DE RESTAURACIÓN Y SALA

Inglés para Hostelería y *Atención al Cliente*

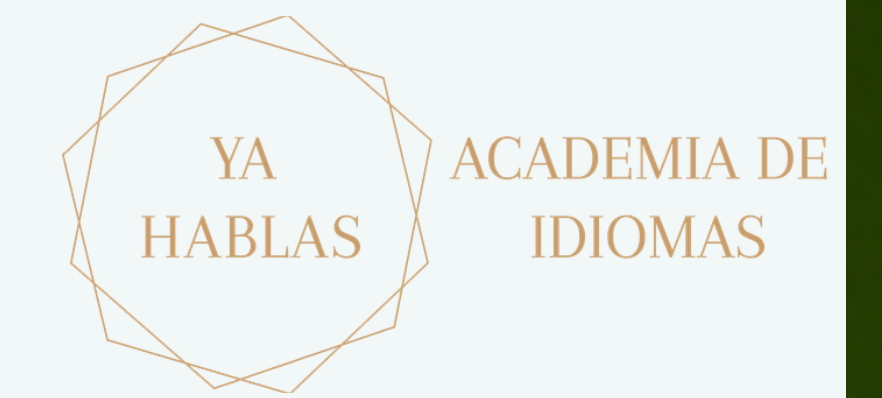
| CENTRO MUNICIPAL CENTRO 14 | YA HABLAS IDIOMAS



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
CONCEJALÍA DE JUVENTUD



Presentación del Curso



El Programa

Un curso intensivo y práctico diseñado para responder con excelencia a las demandas de comunicación del sector gastronómico internacional en Alicante.

Las clases son dinámicas, simulando el ritmo real de un servicio y potenciando la fluidez verbal inmediata.

Requisito Obligatorio

Para asegurar el correcto aprovechamiento de las simulaciones y la agilidad de los talleres:

NIVEL MÍNIMO A2 CONSOLIDADO

El curso se enfoca estrictamente en temario técnico y servicio práctico en mesa, por lo que no se impartirá inglés básico desde cero.

Enfoque Práctico de Sala

El núcleo de este curso es la **restauración** más que cualquier otro ámbito. Los estudiantes aprenderán a dominar de manera prioritaria:

- ✓ Protocolos de bienvenida y asignación de mesas.
- ✓ Vocabulario descriptivo de ingredientes y cocina.
- ✓ Gestión internacional de alérgenos y dietas.

"La excelencia de un restaurante comienza con la capacidad de conectar con su comensal."



Calendario Oficial



Clases todos los Lunes en Horario de Tarde

Octubre

Días 5, 19, 26

Manejo de cartas e intolerancias.

Diciembre

Días 7, 14

Procesos de cobro y cierre.

Septiembre

Días 21, 28

Arranque y bases de servicio.

Noviembre

Días 2, 9, 16, 23, 30

Cortesía comercial y resolución.

Materias de Sala y Comedor



Léxico Gastronómico

Vocabulario exhaustivo sobre cristalería, cubiertos técnicos, tipos de cocción, descripción de ingredientes complejos y recomendación de maridajes de vinos.



Control de Alérgenos

Protocolos de seguridad en mesa: gestión impecable de alergias dietéticas, celiaquía u opciones veganas con soltura profesional.



Cortesía Comercial

Estructuras modales y técnicas comerciales refinadas para dar la bienvenida, sentar al cliente e implementar el *upselling* de forma elegante.



Gestión de Sala y Cierre



Resolución de Quejas y Coordinación

Estrategias avanzadas de comunicación directa para disculparse adecuadamente ante retrasos o errores.

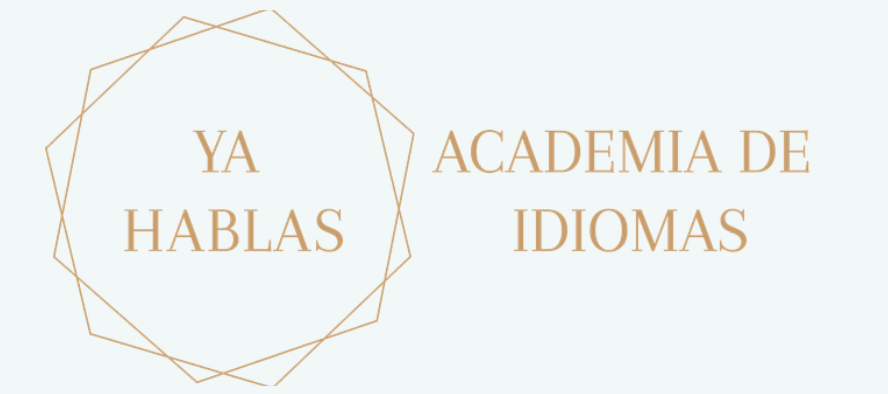
Uso práctico de *Reported Speech* para coordinar peticiones especiales de mesa directamente con la cocina.



Transacciones y Cierre

Procesos de cobro fluidos en inglés: división de la factura a petición del cliente, manejo de pasarelas de pago, cobros digitales y protocolo elegante para propinas.

Casos Prácticos de Servicio



ESCENARIO HABITUAL	TRADUCCIÓN LITERAL / COMÚN	ESTILO PROFESIONAL EN SALA (A2+)
Recepción de comensales	"What do you want to eat?"	"Good evening, may I present our menu today?"
Atender una intolerancia	"This plate has no milk."	"I will confirm with the chef to ensure this is dairy-free."
Ante un retraso de cocina	"The kitchen is very slow."	"We appreciate your patience. I am checking on your order."
Momento del cobro	"Do you want one bill or separate?"	"Would you prefer to settle the bill together or split it?"



Pincha en el enlace para saber cómo inscribirte en el
<https://www.alicante.es/es/noticias/como-inscribirse-cursos-del-centro-14>



¿Inscripciones?

PLAZAS LIMITADAS • GRUPO MÁXIMO DE 10 ALUMNOS

Hora: LUNES 18.00 – 20.00h

Edades: De 16 a 30 años.

<https://centro14.alicante.es>

965 14 96 66

centro14@alicante.es



Dirección:

Centro 14- Concejalía de Juventud
(Calle Labradores 14.
5º Planta. 03002. Alicante)

UBICACIÓN DE CLASES:

Academia YA HABLAS • Pl. del Abad Penalva, 1, 03002 Alicante



CENTRO MUNICIPAL DE RECURSOS
PARA LA JUVENTUD



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
CONCEJALÍA DE JUVENTUD