



EUROINNOVA.ES
Líder en Formación a distancia

Italiano para Restauración y Servicio de Bar (Nivel Oficial Consejo Europeo A1)

+ Información Gratis

Titulación acreditada por la Comisión Internacional de Formación de la UNESCO

Italiano para Restauración y Servicio de Bar (Nivel Oficial Consejo Europeo A1)

Duración: 150 horas

Precio: 150 € *

Modalidad: A distancia

* Materiales didácticos, titulación oficial y gastos de envío incluidos.

Descripción

En la actualidad, el sector servicios es uno de los más importantes en la economía de nuestro país como consecuencia de la demanda tan elevada que existe, entre los servicios de este sector, cabe destacar que la hostelería y la restauración han tenido que adaptarse a las nuevas necesidades del mercado, el turismo. Sea cual sea el país en el que se trabaje en las profesiones citadas y sea cual sea nuestra lengua materna, debemos aceptar que el italiano hoy en día es importante en las relaciones de este sector. Así gracias al curso, el alumno será capaz de desarrollar capacidades y habilidades para la calidad en el trato con el cliente con un nivel de italiano básico.



+ Información Gratis

www.euroinnova.es

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



A quién va dirigido

A profesionales del área de la hostelería y la restauración que por motivos de desarrollo y reciclaje profesional necesiten entender y expresarse de una manera básica en una lengua distinta a la propia; así como a cualquier persona interesada en aprender la aplicación del inglés en el mundo de la hostelería.

Objetivos

Los objetivos del curso se centran en enseñar al alumno en un nivel básico de italiano a expresarse, entender expresiones, presentarse y presentar a otros, pedir o dar informaciones personales, y a interactuar con el cliente en el contexto de un bar o un restaurante.

Para que te prepara

El curso te prepara para expresarte de manera correcta en el trato y en las prestaciones que se ofrecen al cliente, así como para entender las peticiones de los mismos. En definitiva, este curso hace que el alumno pueda interactuar de una manera simple a la vez que educada con las personas a las que se les prestará un servicio que debe ser de calidad, eso sí, siempre en sintonía con la satisfacción y la cordialidad.

Salidas laborales

Personal de Bares, Restaurantes y Hoteles.

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

El CDROM Multimedia cuenta con una serie de temas así como de ejercicios, que hará que su visionado y adquisición de conocimientos le resulte fácil y entretenido, pudiendo detenerse en las partes que le resulte mas interesantes, descargar la información que necesite para su posterior lectura, o adelantar material si lo desea.

La metodología a seguir es ir avanzando según le maque el profesor virtual, e ir dando respuesta a una serie de ejercicios tipo test que se presentan en el Cuaderno de Ejercicios.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, el Cuaderno de Ejercicios. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% de total de las respuestas).

Materiales didácticos

- CDROM 'Italiano para Restauración y Servicio de Bar A1'
- Cuaderno de ejercicios



Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.

- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Programa formativo

MÓDULO I. PRESENTAZIONI

TEMA 1. ASCOLTO

Può capire la presentazione e I saluti delle persone.

Capisce richieste semplici.

TEMA 2. LETTURA

Legge e capisce testi relativi all'unità studiata.

TEMA 3. PRODUZIONE SCRITTA

Può scrivere piccole frasi e dare informazioni personali.

TEMA 4. PRODUZIONE ORALE

Saluta le persone, si presenta e presenta gli altri.

Può dare informazioni personali e fare lo spelling di parole semplici.

Sa chiedere scusa, ringraziare e salutare.

TEMA 5. LESSICO

Salutare

Presentare se stesso e gli altri

Alfabeto

Indirizzi

Stato civile

Numeri cardinali

Paesi e nazionalità

Lavori e mestieri

TEMA 6. GRAMMATICA

La pronuncia

I verbi ESSERE e AVERE nelle forme affermativa, negativa, interrogativa e interrogativa negativa

I pronomi personali soggetto

Il genere e numero dei sostantivi

Gli articoli determinativi e indeterminativi

Presente indicativo dei verbi regolari in -are

MÓDULO II. LE ABITUDINI GIORNALIERE

TEMA 1. ASCOLTO

Può capire la routine giornaliera di altre persone e la loro professione.

Può capire le istruzioni collegate al lavoro, chiedere e dare delle indicazioni.

TEMA 2. LETTURA

Legge testi brevi relative alla routine giornaliera e alle professioni.

TEMA 3. PRODUZIONE SCRITTA

Scrive frasi su se stesso e sulla sua routine.

Sa scrivere dei piccoli appunti.

TEMA 4. PRODUZIONE ORALE

Può descrivere la sua routine e parlare di tempo, giorni della settimana e mesi dell'anno.

Può chiedere e dare delle indicazioni.

TEMA 5. LESSICO

Routine giornaliera

Tempo: ore, minuti, secondi

Giorni della settimana

Mesi dell'anno
Date
Numeri ordinali
Pasti
Stagioni dell'anno
Lessico telefonico
Chiedere e dare delle indicazioni
Falsi amici

TEMA 6. GRAMMATICA

I dimostrativi
Preposizioni
Il presente dei verbi
Gli avverbi di frequenza
Gli avverbi di luogo
L'ordine sintattico delle frasi
Aggettivi possessivi

MÓDULO III. PREFERENZE

TEMA 1. ASCOLTO

Sa capire i gusti delle persone.

TEMA 2. LETTURA

Capisce testi relativi all'espressione dei gusti personali.

TEMA 3. PRODUZIONE SCRITTA

Sa descrivere i propri gusti personali.

TEMA 4. PRODUZIONE ORALE

Può parlare dei gusti personali, esprimere preferenze e suggerimenti.

TEMA 5. LESSICO

Gusti personali
Esprimere preferenze
Fare dei suggerimenti

TEMA 6. GRAMMATICA

Il verbo PIACERE
Il presente indicativo dei verbi irregolari ANDARE, VENIRE e FARE
Il presente progressivo
Il presente indicativo dei verbi modali POTERE, DOVERE, VOLERE
L'imperativo
Gradi degli aggettivi
Plurale dei sostantivi
Usare le espressioni interrogative
Pronunciare suoni difficili
L'ordine sintattico delle frasi

MÓDULO IV. CIBO E BEVANDE

TEMA 1. ASCOLTO

Può individuare cibi e bevande.
Può capire e scrivere un menù e parlare di relazioni professionali.
Può descrivere persone e oggetti.
È in grado di descrivere il servizio che offre.

TEMA 2. LETTURA

Legge testi relative a cibi e bevande.
Può capire e analizzare un menù.

TEMA 3. PRODUZIONE SCRITTA

Può scrivere dei semplici testi per descrivere cibo e bevande o perfino menù.

TEMA 4. PRODUZIONE ORALE

Può prendere delle ordinazioni, descrivere il cibo e le bevande, suggerire e descrivere persone e oggetti.

TEMA 5. LESSICO

Cibo e bevande

Lessico relativo a menù

Fare richieste

Esprimere dei suggerimenti

Relazioni professionali

Famiglia

Descrizione di persone e oggetti

Colori

Tipi di servizio offerti

TEMA 6. GRAMMATICA

Il passato próximo

Il condizionale

Le preposizioni semplici e articolate

I relativi

Verbo esserci (c'è-ci sono)