



**EUROINNOVA.ES**  
Líder en Formación a distancia

## ***Italiano para Restauración y Servicio de Bar (Nivel Oficial Consejo Europeo A2)***

+ Información Gratis

Titulación acreditada por la Comisión Internacional de Formación de la UNESCO

# Italiano para Restauración y Servicio de Bar (Nivel Oficial Consejo Europeo A2)

**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 es un idioma 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 alto y profesionalizado.



+ Información Gratis

[www.euroinnova.es](http://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 perfeccionada 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 a hablar de dinero y cambios, entender cuando le piden la cuenta, lo que son recibos y facturas; entender pedidos básicos de comida y bebida; expresar sugerencias, identificar diferentes formas de servicio de mesa, entender dudas de los clientes, describir diferentes tipos de restaurante y servicio; describir diferentes tipos de hábitos alimenticios, tomar notas de pedidos, expresar diferentes tipos de platos, entender quejas de los clientes, dar explicaciones y pedir disculpas en un nivel alto y cualificado de italiano.

## *Para que te prepara*

El curso te prepara para adquirir un nivel alto de italiano permitiendo que te expreses 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 afinada 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.

## Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis

[www.euroinnova.es](http://www.euroinnova.es)

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



## 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 A2'
- 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. SOLDI E CREDITI

#### TEMA 1. ASCOLTO

Gestisce soldi e resto.

Capisce quando le persone gli chiedono il conto e sa cosa sono le ricevute e le fatture.

#### TEMA 2. LETTURA

Capisce testi relative a soldi, valute, conti e fatture.

#### TEMA 3. PRODUZIONE SCRITTA

Sa scrivere un conto con la descrizione del cibo, una ricevuta o una fattura.

#### TEMA 4. PRODUZIONE ORALE

Chiede gentilmente i soldi, ringrazia le persone e le invita a ritornare.

Sa esprimere gratitudine per aver scelto il suo locale.

#### TEMA 5. LESSICO

Soldi

Gratitudine

Preferenze

Invitare le persone

Esprimere quantità

Numeri cardinali

#### TEMA 6. GRAMMATICA

I verbi modali “potere”, “sapere”, “volere” e “dovere”;

I verbi modali con preposizioni;

Esprimere quantità;

Gli avverbi di modo;

Gli aggettivi e i pronomi indefiniti;

Las perifrasi verbali “avere bisogno di”, “andare a” e “stare per”.

### MÓDULO II. TIPI DI RISTORANTE

#### TEMA 1. ASCOLTO

Può capire richieste semplici, I dubbi delle persone relativi al lessico collegato al ristorante.

Capisce la descrizione di diversi tipi di ristorante, cibo, bevande e abitudini alimentari.

#### TEMA 2. LETTURA

Legge e capisce brevi testi che descrivono un ristorante, il cibo e le bevande, nonché testi che spiegano differenti tipologie di ristorazione e abitudini alimentari.

#### TEMA 3. PRODUZIONE SCRITTA

Può scrivere brevi testi relativi a vari tipi di ristorante, cibo e bevande.

#### TEMA 4. PRODUZIONE ORALE

Può aiutare le persone, descrivere semplicemente il ristorante, il cibo e le bevande.

Può dare semplici indicazioni.

#### TEMA 5. LESSICO

Mobili

Lessico del ristorante

Cibi e bevande

Indicazioni stradali

Numeri cardinali

Abitudini alimentari

Igiene  
Colori  
Forme  
Dimensioni

#### **TEMA 6. GRAMMATICA**

Il futuro;  
Il verbo riflessivo;  
Preposizioni;  
I pronomi accompagnati da preposizioni;  
L'imperfetto

### **MÓDULO III. RICHIESTE**

#### **TEMA 1. ASCOLTO**

Può capire le richieste e i dubbi di altre persone.

#### **TEMA 2. LETTURA**

Può leggere e capire testi che parlano delle preferenze di altre persone.

#### **TEMA 3. PRODUZIONE SCRITTA**

Prende appunti delle richieste delle persone.

#### **TEMA 4. PRODUZIONE ORALE**

Può fare dei suggerimenti ed aiutare.

#### **TEMA 5. LESSICO**

Mobili  
Lessico del ristorante

Cibi e bevande

#### **TEMA 6. GRAMMATICA**

Coniugazioni: ma, siccome, per cui, perché;  
Uso del passato prossimo;  
Participio irregolari più comuni;  
Passato prossimo con verbi riflessivi;  
Passato prossimo con pronomi di complemento diretto;  
Uso della particella "si"

### **MÓDULO IV. LAMENTELE E RECLAMI**

#### **TEMA 1. ASCOLTO**

Può capire i reclami delle persone.

#### **TEMA 2. LETTURA**

Legge testi relative a vari tipi di reclamo.

#### **TEMA 3. PRODUZIONE SCRITTA**

Può scrivere dei semplici reclami.

#### **TEMA 4. PRODUZIONE ORALE**

Può dare delle spiegazioni e rispondere alle lamentele.

#### **TEMA 5. LESSICO**

Menù  
Richieste  
Suggerimenti  
Spiegazioni

#### **TEMA 6. GRAMMATICA**

Uso delle particelle NE e CI  
Uso dei pronomi diretti, indiretti e combinati.  
Condizionale presente  
Avere/essere + appena + participio (acabar de + infin.)

+ Información Gratis

[www.euroinnova.es](http://www.euroinnova.es)

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244

