



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

## ***Portugués para Restauración y Servicio de Bar (Nivel Oficial Consejo Europeo A1)***

+ Información Gratis

Titulación acreditada por la Comisión Internacional de Formación de la UNESCO

# Portugués 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 portugués es un idioma destacado 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 portugués básico.



+ 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 básica en una lengua distinta a la propia; así como a cualquier persona interesada en aprender la aplicación del portugués en el mundo de la hostelería.

## *Objetivos*

Los objetivos del curso se centran en enseñar al alumno en un nivel básico de portugués 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.

## 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 'Portugués 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

### TEMA 1. APRESENTAÇÕES

Expressões relacionadas com números

Países e nacionalidades

Línguas da Europa

Línguas mais faladas do mundo.

Expressões relacionadas com o café e algumas comidas típicas dos restaurantes portugueses.

Compreender as apresentações dos outros.

Compreender pedidos básicos. Cumprimentos.

Ler pequenos textos relacionados com os temas da unidade.

Escrever pequenas orações com informações pessoais.

Apresentar-se e apresentar os outros.

Cumprimentar.

Compreender pedidos básicos.

Cumprimentos;

Apresentações;

Formas de tratamento (introdução)

O alfabeto;

Os numerais cardinais;

Países e nacionalidades;

Empregos / ocupações;

Estado civil

Falsos amigos

Verbo SER

Verbo ESTAR

Fórmulas de afirmação e de negação

Orações interrogativas de confirmação;

Pronomes pessoais sujeito;

Artigos definidos e indefinidos - contrações.

Possessivos;

Verbo TER

Presente dos verbos regulares acabados em –AR.

O alfabeto

As letras “b”, “v”, “f” e os seus sons em português.

### TEMA 2. ROTINAS DIÁRIAS

Principais jornais portugueses.

Datas importantes de Portugal.

Horários em Portugal.

Refeições e horário das refeições.

Candidatar-se a um emprego.

Preencher o Curriculum Vitae.

Pedir e dar informação de direcções.

Formulas básicas ao telefone.

Falar da sua rotina diária.

Descrever e compreender a rotina diária dos/as outros/as.

Ler pequenos textos relacionados com a rotina diária, ocupações e trabalhos.

Escrever orações sobre a sua rotina diária.  
Escrever notas simples.  
Pedir e dar informações sobre direcções.  
Descrever a sua rotina diária.  
Falar sobre as horas, os dias da semana e os meses do ano.  
Empregos/ocupações;  
Vocabulário relacionado com as direcções;  
Vocabulário sobre a rotina diária;  
Horas, minutos, segundos;  
Os dias da semana;  
Os meses do ano;  
Datas em português;  
Numerais cardinais a partir de cem;  
Numerais ordinais;  
Falsos amigos.  
Demonstrativos;  
Presente do indicativo dos verbos acabados em –ER e em –IR;  
Perífrase "costumar + infinitivo";  
Advérbios de frequência;  
Advérbios de lugar;  
Preposições de lugar e tempo;  
A ordem sintáctica das frases.  
Conjugação reflexiva.  
A letra "s" e os seus sons em português.

### TEMA 3. PREFERÊNCIAS

Portugal  
Usos e pratos típicos de Portugal.  
Brasil.  
Usos e pratos típicos do Brasil.  
Moçambique.  
Usos e pratos típicos de Moçambique.  
Angola.  
Usos e pratos típicos de Angola.  
Hábitos em Portugal.  
Um restaurante em Portugal  
Badajoz e Santarém.  
Parque Natural de Monfragüe.  
Parques nacionais em países de língua oficial portuguesa.  
Cáceres e Évora.  
Mérida e Beja.  
Compreender os gostos e preferências de diferentes pessoas;  
Compreender sugestões.  
Ler textos que expressem preferências.  
Descrever os seus gostos e preferências.  
Falar sobre preferências. Expressar preferências e fazer sugestões.  
Pedir e dar informações sobre direcções.  
Vocabulário sobre gostos e preferências;  
Vocabulário sobre preferências;  
Vocabulário para fazer sugestões  
Falsos amigos

Verbo GOSTAR;

Presente do indicativo dos verbos irregulares DAR, DIZER, FAZER, HAVER, IR, LER, QUERER, SABER, PODER, PÔR, TRAZER, VER, VIR.

Perífrase ESTAR A + INFINITIVO;

Imperativo dos verbos regulares e irregulares;

Adjectivos e graus do adjectivo;

Formação do feminino de substantivos e adjectivos

Formação do plural de substantivos e adjectivos.

A letra “z” e os seus sons em português.

#### **TEMA 4. COMIDA E BEBIDA**

Regras básicas do serviço.

Tipos de serviço.

Serviços de pequeno-almoço.

Como pôr a mesa.

Vegetarianismo.

Compreender pormenores da ementa;

Compreender pedidos básicos de comida e bebida;

Compreender sugestões.

Interpretar uma ementa de restaurante;

Identificar diferentes formas de serviço de mesa

Escrever pequenos textos sobre comida e bebida.

Escrever pequenas ementas.

Explicar a ementa do restaurante.

Explicar pormenores da ementa.

Fazer pedidos básicos de comida e bebida.

Expressar sugestões.

Explicar diferentes formas de serviço de mesa.

Descrever objectos ou pessoas.

Comida e bebida.

Ementas.

Fazer sugestões.

A familia.

Vocabulário de interacção telefónica.

Formas de serviço de mesa.

Descrição física e psicológica.

Falsos amigos.

Presente irregular dos verbos PEDIR, MEDIR, PREFERIR.

Imperfeito do indicativo.

Usos do imperfeito do indicativo.

Perífrase IR + INFINITIVO.

A letra “g” e os seus sons em português.

#### **TEMA 5. TAREFA FINAL: NO RESTAURANTE**