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

+ Información Gratis

Titulación acredidatada por la Comisión Internacional de Formación de la UNESCO

Portugués 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 portugués hoy en día es práctico para 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 alto y profesionalizado.

+ Información Gratis

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 portugués 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 portugués.

Para que te prepara

El curso te prepara para adquirir un nivel alto de portugués 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.

+ Información Gratis

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).

Euroinnova Formación

como Centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de Acciones de Formación a Distancia

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

D. Antonio Sánchez Sánchez

con D.N.I. 01010101X ha superado los estudios correspondientes de

Técnico Superior en Igualdad de Género

de 300 horas de duración, perteneciente al Plan de Formación Continua EUROINNOVA en la convocatoria del 2008.
Y para que surjan los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente EC/2008-0001-01

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada a 31 de noviembre de 2008

El/La profesor/a titular, | La Dirección General | El/La interesado/a

Manuel Angel López Pérez | Jesús Moreno Hidalgo | Antonio Sánchez Aguilera

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

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 A2'

- Cuaderno de ejercicios

+ Información Gratis

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.

+ Información Gratis

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.

+ Información Gratis

Programa formativo

TEMA 1. O DINHEIRO E AS CONTAS
A história do dinheiro.
Mais alguns coquetéis.
Os “snack-bares” em Portugal”
O euro e outras moedas.
Quando se trata de pagar no restaurante.
Conversores de dinheiro.
Lida com situações de dinheiro e trocos.
Compreende quando alguém pede a conta.
Sabe o que são recibos e facturas. Lida com dinheiro e trocos.
Compreende textos relativos à moeda corrente, contas e facturas.
Faz pequenas contas por escrito (com a descrição de comidas), passa recibos e facturas.
É capaz de falar educadamente sobre dinheiro.
É capaz de agradecer às pessoas, de convidálas a voltar e de expressar gratidão pela sua preferência.
Expressões relativas ao dinheiro e pagamento.
Expressar gratidão
Expressar gostos e preferências
Convidar alguém
Expressar quantidades
Numerais cardinais
Falsos amigos
Pretérito perfeito simples do indicativo (verbos regulares)
Pretérito perfeito simples do indicativo (verbos irregulares – ser, estar, ir, ter)
Formas para exprimir quantidades
Expressões de tempo relativas ao passado
A letra “c” e os seus sons em português: [k] [S]
TEMA 2. TIPOS DE RESTAURANTE
Petiscos e tapas.
Receita das pataniscas de bacalhau.
Restaurantes em Portugal.
Os doces em Portugal.
Receita dos Pastéis de Nata.
Comida rápida.
Compreende pedidos básicos.
Compreende dúvidas dos clientes relacionadas com o serviço de mesa, comidas e bebidas.
Pode compreender descrições de diferentes tipos de restaurantes, comidas, bebidas, pratos e hábitos alimentares.
Lê e compreende pequenos textos com descrições de restaurantes, comidas e bebidas.
Pode ler pequenos textos sobre diferentes tipos de restaurantes e hábitos alimentares.
Pode escrever pequenos textos descritivos de restaurantes, comidas e bebidas.
Pode atender as pessoas.
Descreve diferentes tipos de restaurantes e serviços. Pode falar sobre hábitos alimentares. Pode fazer sugestões. É capaz de dar indicações sobre como ir a determinados sítios. • Vocabulário relacionado com o restaurante
Pesos e medidas
Vocabulário relacionado com comida e cozinhar
Utensílios de cozinha

+ Información Gratis

Falsos amigos
Pretérito perfeito simples do indicativo (verbos regulares com alterações gráficas)
Pretérito perfeito simples do indicativo (verbos irregulares: dizer, trazer, fazer, querer, ver, vir)
Pretérito perfeito simples do indicativo (verbos irregulares: verbos acabados em –AIR)
Pretérito perfeito simples do indicativo (verbos irregulares: dar, saber, pôr, poder)
Alternância imperfeito-perfeito simples do indicativo
A letra “x” e os seus sons em português: [ks] [z] [S] [s]

TEMA 3. ENCOMENDAS

Hábitos alimentares.
Alimentação saudável.
Molhos e temperos.
Fumar ou não fumar nos restaurantes portugueses.
É capaz de compreender pedidos e encomendas básicas dos clientes.
Compreende dúvidas dos clientes.
Pode ler e compreender pequenos textos relativos a encomendas, pedidos dos clientes, gostos e preferências.
É capaz de tomar nota dos pedidos dos clientes.
Pode ajudar os clientes.
Pode fazer sugestões.
É capaz de descrever diferentes tipos de pratos.
Coisas que se dizem no restaurante.
Ervas aromáticas e especiarias
Vocabulário útil para o empregado de mesa
Comida e bebida
Numerais cardinais
Falsos amigos
Conjugação pronominal reflexa (colocação do pronome)
Conectores: mas, porém, portanto, porque
Pretérito perfeito simples do indicativo e a sua tradução para o espanhol
Ordem da frase com verbo + um/dois objectos
Pronomes pessoais com preposição
Pronomes e advérbios interrogativos com preposição
Os sons nasais em português.

TEMA 4. QUEIXAS

O que é uma alergia alimentar.
Denominações oficiais do vinho: siglas e termos mais usados.
Pode compreender queixas e reclamações básicas dos clientes.
É capaz de ler e compreender textos relacionados com vários tipos de queixas e reclamações.
Pode redigir pequenos textos com explicações sobre queixas dos clientes. Pode dar e pedir explicações.
Sabe pedir desculpas.
É capaz de oferecer soluções e alternativas.
Vocabulário relacionado com queixas e reclamações.
Vocabulário relacionado com conversas telefónicas.
Dizer “não” de maneira educada.
Expressões para dar e pedir explicações.
Expressões para indicar probabilidade
Falsos amigos
Formação do plural de adjectivos e substantivos (revisão)
Formação do feminino de adjectivos e substantivos (revisão)
Futuro do indicativo (verbos regulares e irregulares)
Futuro com valor de probabilidade

+ Información Gratis

Letras “lh” e “nh” em português.

TEMA 5. TAREFA FINAL: NO RESTAURANTE

+ Información Gratis