

## **Curso de restauración en francés**

### **Planteamiento global y coherencia del proyecto**

Interés del curso / objetivos

Adquisición de conocimientos técnico profesionales para el servicio de restaurante-cafetería (camarero/a).

Atender a una clientela tanto española como francesa.

Reforzar sus conocimientos de lengua francesa enfocada a tareas profesionales.

Conocer la gastronomía francesa

Apertura hacia posibles puestos de restauración en países francófonos

### **Público**

Parados y personas en proceso de formación en la restauración

Estudiantes de módulos profesionales- Nivel de francés requerido: A2

### **Programa**

a. El sector de la restauración, aproximación de la terminología:

Los distintos tipos de establecimientos en Andalucía y en Francia.

Introducción al restaurante: organigrama, brigada, relaciones del comedor con los otros departamentos.

El mobiliario y el material de trabajo.

b. Los productos andaluces y franceses:

Los vinos: su servicio y su cata

Los ingredientes básicos -especialidades españolas y francesas- y las formas de cocción

Postres y quesos.

Combinación de sabores.

c. Atención al cliente:

Recepción, acomodo.

El servicio en el bar.

Toma y seguimiento de pedidos

Despedida del cliente.

Resolución de reclamaciones.

d. Prevención de riesgos labores:

Normas de higiene para la manipulación de alimentación.

Primeros auxilios.

e. Listas de tareas profesionales enseñadas:

Saludar y dar la bienvenida al cliente; preguntar al cliente lo que desea; pedir una consumición; la cuenta; dar aclaraciones sobre la cuenta; comentar el cambio de una cuenta ; dar las gracias y despedirse ; acomodar al cliente ; expresar gustos y preferencias ; sugerir un menú ; explicar los ingredientes de un plato ; recomendar bebidas ; nombrar marcar de bebidas ; preguntar por las preferencias del cliente ; el pedido ; atender reclamaciones ; disculparse ; atender reservas telefónicas ; dar la hora y

la fecha ; dar horarios de servicios del establecimiento ; mantener una conversación de todos los días ; dar instrucciones a los compañeros de trabajo ; describir la elaboración de un plato ; orientar en el interior y en el exterior ; ofrecer ayuda y consejos ; comparar comidas y vinos para asesorar al cliente ; hablar sobre lugares de interés turísticos : descripción y recomendaciones, horarios ; despedir un cliente.

### **Metodología**

Análisis de sitios web de restauración andaluza y francesa.

Intervención de un profesional de la restauración.

Visitas de tres establecimientos especializados: abacería, cafetería, restaurante.

### **Material didáctico**

Vídeos, entrevistas de profesionales hablando de su trabajo, chef presentando su menú.

Publicidades auténticas de restaurantes y cafeterías

Facturación, cobros.

Guía Michelin, principales guías gastronómicas.

Revistas de profesionales

Cartas y menús

Páginas web

### **6. Nivel de francés requerido**

A partir de un nivel básico.

### **Temporización**

Curso de 40 horas en diez sesiones de 4 horas.

1º: Una sesión por semana: dos meses y medio

2º: Dos sesiones semanales: 5 semanas

**Precio:** 400€