

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO

# Guía del Curso

## Inglés para Camarero Barman (Nivel Oficial Marco Común Europeo A1)

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

El inglés es el idioma del turismo y la restauración, ya que en nuestro país la venida de turistas extranjeros es creciente año a año. Los camareros y barman están en primera línea de atención al público de todas las procedencias. Por ello, es importante adquirir conocimientos necesarios para comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente en actividades turísticas.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. INGLÉS BÁSICO NIVEL A1

1. UNIT 1. NICE TO MEET YOU
2. Listening
3. - Los pronombres personales de sujeto
4. - El verbo to be
5. Reading
6. - Los demostrativos: this, that, these, those
7. - Los posesivos
8. - Uso de la mayúscula

9. Speaking: Conociendo la fonética inglesa
10. - El alfabeto
11. - Presentarse
12. Vocabulario
13. - Saludos
14. - Datos personales
15. - Países
16. - Nacionalidades
17. - Profesiones
18. - Números
19. - Colores
20. UNIT 2: EVERYDAY LIFE
21. Listening
22. - La fecha
23. - La hora
24. Reading
25. - Presente simple
26. - Adverbios de frecuencia
27. Speaking: The letters and the sounds
28. Vocabulario
29. - Verbos comunes
30. - Días de la semana
31. - Meses
32. UNIT 3. HAPPY FAMILY
33. Listening
34. - A, an, the or no article
35. - Plural
36. Reading
37. - El verbo to have
38. - Genitivo sajón
39. Speaking: Word stress and intonation
40. Vocabulario
41. - Familia
42. - Físico

- 43. UNIT 4. ALL ABOUT THE FOOD
- 44. Listening
- 45. - Sustantivos contables y no contables
- 46. - There is, there are
- 47. Reading
- 48. - A, an, some, any
- 49. - Expresar gusto: like, dislike
- 50. - La expresión: Would you like...? y I'd like..
- 51. Speaking: Sonidos vocálicos
- 52. Vocabulario
- 53. - Supermercado
- 54. - Comidas del día
- 55. - Adjetivos referentes a la comida
- 56. - Verbos referidos a la comida
- 57. - Envases
- 58. UNIT 5. ARE YOU LOST?
- 59. Listening
- 60. - El verbo can
- 61. - Dar direcciones
- 62. Reading
- 63. - Preposiciones de lugar
- 64. - Here, there
- 65. - Let's
- 66. Speaking: Vocales largas y cortas
- 67. Vocabulario
- 68. - Direcciones
- 69. - La ciudad
- 70. - Medios de transporte
- 71. - Verbos referidos a las direcciones
- 72. UNIT 6. FREE TIME ACTIVITIES
- 73. Listening
- 74. - Pronombres personales de objeto
- 75. - Pasado simple
- 76. Reading

- 77. - Interrogativos
- 78. - Question tags
- 79. Speaking: Diptongos
- 80. Vocabulario
- 81. - Tiempo
- 82. - Verbos relacionados con el tiempo atmosférico
- 83. - Verbos irregulares

## MÓDULO 2. INGLÉS PARA CAMARERO O BARMAN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. DAR INFORMACIÓN GASTRONÓMICA EN INGLÉS

1. Interpretación de menús, cartas y recetas
2. Listas de distribución de comensales en un evento
3. El horario del establecimiento
4. Información básica sobre eventos
5. Ejemplos de expresiones comunes en un restaurante
6. Documentos para la gestión y promoción del establecimiento
7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios
8. Manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

1. Expresiones comunes en las relaciones con los clientes
2. Presentarse a los clientes
3. Saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida
4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes
5. Ejemplos de situaciones de resolución de reclamaciones
6. Sugerencias al cliente sobre bebidas y maridaje

7. Información sobre facturación y cobro
8. Respuesta a solicitudes de información, reservas y pedidos
9. Dar información general a los clientes

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA EN UN RESTAURANTE

1. Principales bebidas en inglés
2. Expresiones más frecuentes de los camareros-barman
3. Expresiones en las que se sirven bebidas
4. Principales pescados, mariscos y carnes en inglés
5. Principales verduras, legumbres y frutas en inglés
6. Especies y frutos secos principales
7. Elementos del menaje y utensilios de restauración
8. Medidas y pesos en inglés
9. Profesionales que integran la rama y sus departamentos



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)