

Inglese per la ristorazione

- programma del corso -

May I take your order?

Come fornire un'eccellente dining experience dalla gestione della prenotazione telefonica, all'accoglienza, alla comanda, fino al pagamento e al commiato.

What's on the Menu?

Food vocabulary: presentazione del menu, dagli ingredienti alle modalità di cottura.

Anything to drink?

Drinks and beverages: come illustrare le tipologie di bevande, dal drinks menu alla wine list.

Let's go to work!

Role-playing Games.
Simulazione di quanto appreso nelle 3 lezioni precedenti.

Do you have menu in English?

Come scrivere o tradurre un menu in inglese, facendo attenzione ad individuare sezioni chiare e riconoscibili.

The food was cold!

Common Customer Complaints:
il cliente ha sempre ragione??
Gestione del cliente e gestione delle obiezioni

Food allergies and intolerance.

Quali opzioni suggerire a vegetariani, intolleranti o celiaci

Travel Tips: più di un cameriere!

Saper dare informazioni sul territorio:
Esplorare i dintorni di Ascoli Piceno e San Benedetto del Tronto. Paesi circostanti.
Cose da vedere. Curiosità. Dare indicazioni stradali

Let's get practical.

Proviamo a comporre un menu.
Saranno a disposizione di tutti i corsisti alcuni ingredienti e utensili da cucina e verrà loro richiesto di inventare un menu utilizzandoli.

Congratulations, you made it!

Ripasso generale e piccola verifica finale con rilascio dell'attestato di partecipazione.

Programma ideato dalla Scuola di Lingue



Brainjog

Viale De Gasperi, 140 - San Benedetto del Tronto (AP)

Tel. 0735.382337 - info@brainjog.it