

ENGLISH FOR BARTENDERS

Corso multimediale per saper comunicare con i clienti stranieri

Cod: Q10		IL CORSO
Destinatari	Baristi, Personale settore Bar, Gelaterie e Ristoranti	
Tipologia materiale	Materiale multimediale SCORM IN HTML, animazioni, esercizi, e test interattivi. Scaricabili in pdf: dialoghi, frasario, vocabolario e la grammatica	
Unità didattiche	10 unità ognuna suddivisa in 9 sezioni con esercizi mirati	
Durata	25 ore di studio	
Test di apprendimento	10 domande a risposta multipla alla fine di ogni modulo didattico.	
Attestato	Si può scaricare e/o stampare dopo aver: <ul style="list-style-type: none">- concluso il percorso formativo;- superato tutti i test di apprendimento, considerati validi se il 75% delle risposte risulta corretto;- compilato il questionario di valutazione del corso.	

OBIETTIVI FORMATIVI

Apprendere le strutture basilari della lingua inglese e – soprattutto - la fraseologia e i termini utili per comunicare a livello base in inglese.

- terminologia tecnica specifica della professione
- numeri, date, somme, misure, lettere, descrizioni e dettagli, formule di cortesia
- comunicazione con clienti
- comprensione di documenti di lavoro
- brevi conversazioni telefoniche

VANTAGGI

Il corso consente al barista di acquisire quelle conoscenze elementari della lingua inglese utili per poter comunicare con clienti stranieri, risolvendo le questioni più comuni.

Si acquisiscono i vocaboli tecnici specifici per essere in grado di: dialogare con clienti in lingua inglese; comprendere le principali richieste e problemi; dare indicazioni e consigli; dare

Accademia Tecniche Nuove Srl

Via Eritrea 21, 20157 Milano

Tel: (+39) 0239090440 - E-mail: info@accademiati.n.it

Capitale Sociale: € 50.000 i.v. R.E.A. di Milano n. 2059253

C.F. / P.IVA n. 08955100964

Provider ECM ID: 5850

con accreditamento provvisorio

Ente di Formazione accreditato

presso la Regione Lombardia

ID operatore: 2444108,

N. iscrizione 1122/2018, Sez. B

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

CQY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

informazioni. Questo gli permette di apprendere le strutture basilari della lingua e – soprattutto - la fraseologia e i termini utili per comunicare a livello base in inglese.

Ampliando il proprio ambito lavorativo, includendo realtà di lingua diversa da quella italiana, si sviluppano gli sbocchi professionali.

STRUTTURA DEL CORSO

Il corso - altamente interattivo - prevede diverse tipologie di materiale didattico: testi, immagini, audio, video e animazioni, glossario visuale, vocabolario e frasario, regole grammaticali consultabili in ogni momento. Si può ripetere più volte lo stesso esercizio, rivedere un video, riascoltare un dialogo.

Il corso si compone di esercizi di molteplici tipologie e pertanto è fruibile esclusivamente da PC Desktop e Mac.

PROGRAMMA

Responsabile Scientifico: **Urso Baiardo Joseph**, Insegnante d'inglese presso aziende (Corsi business d'inglese avanzato) e presso il British Institutes con corsi individuali e di gruppo.

MODULO DIDATTICO 1 - GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI / RESERVATION MANAGEMENT

- Vocaboli inerenti la gestione delle prenotazioni
- Come prenotare? (lettura)
- Orari di apertura/chiusura (documento reale)

Abstract: Il tema trattato nel modulo riguarda la gestione delle prenotazioni via telefono, con particolare attenzione alle forniture del bar per bambini e alle indicazioni stradali.

MODULO DIDATTICO 2 - ACCOGLIENZA / WELCOMING

- Vocaboli specifici su come accogliere i clienti e gestire i loro bisogni
- Dress code, abbigliamento appropriato (lettura)
- Invito scritto (documento reale)

Abstract: Il tema trattato nel modulo riguarda l'accoglienza dei clienti, sia in bar tradizionali sia in bar di particolare fama.

MODULO DIDATTICO 3 - COLAZIONE / BREAKFAST

- Vocaboli specifici su tutto quello che riguarda la colazione
- La colazione inglese (lettura)
- Menu per colazioni inglesi e a buffet (documento reale)

Abstract: Il tema trattato nel modulo riguarda come gestire le richieste dei clienti che desiderano fare colazione.

Accademia Tecniche Nuove Srl

Via Eritrea 21, 20157 Milano

Tel: (+39) **0239090440** - E-mail: info@accademiati.it

Capitale Sociale: € 50.000 i.v. R.E.A. di Milano n. 2059253

C.F. / P.IVA n. 08955100964

Provider ECM ID: 5850

con accreditamento provvisorio

Ente di Formazione accreditato presso la Regione Lombardia

ID operatore: 2444108,

N. iscrizione 1122/2018, Sez. B

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

CQY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

MODULO DIDATTICO 4 - BRUNCH/LUNCH / BRUNCH/LUNCH

- Vocaboli relativi a tutto ciò che riguarda il brunch e come realizzare una festa di compleanno
- Definizione di brunch (lettura)
- Pancakes per la festa del pancake (documento reale)

Abstract: I temi trattati nel modulo sono: come rispondere alle domande dei clienti che entrano in un locale per un brunch e come gestire-organizzare una festa di compleanno.

MODULO DIDATTICO 5 - GELATERIA E TEA TIME / ICE CREAM AND TEA TIME

- Vocaboli incentrati sul mondo della gelateria e sul momento del the
- Il tea anche come pasto (lettura)
- Brochure di una pasticceria (documento reale)

Abstract: Il tema trattato nel modulo riguarda come rispondere alle domande dei clienti che entrano in una gelateria e in una tea room.

MODULO DIDATTICO 6 - APERITIVO / HAPPY HOUR

- Vocaboli incentrati sul momento dell'happy hour
- Cocktail Negroni (lettura)
- Come preparare un Cocktail Negroni (documento reale)

Abstract: I temi trattati nel modulo sono: l'happy hour, la degustazione dei vini, una famiglia al bar.

MODULO DIDATTICO 7 - APERITIVO BIS / HAPPY HOUR BIS

- Vocaboli incentrati sul momento dell'happy hour
- Cocktail Sex on the Beach (lettura)
- Come preparare un Caprioska al succo di lamponi (documento reale)

Abstract: I temi trattati nel modulo sono: l'happy hour, la pulizia e la preparazione del bar.

MODULO DIDATTICO 8 - DOPO CENA / AFTER DINNER

- Vocaboli incentrati sul dopo cena
- Bevande dopo cena (lettura)
- Menu liquori dopo cena (documento reale)

Abstract: I temi trattati nel modulo sono: due amici guardano una partita al bar, amiche prendono un aperitivo sulla terrazza panoramica di un locale, una coppia in uno Champagne bar.

Accademia Tecniche Nuove Srl

Via Eritrea 21, 20157 Milano

Tel: (+39) 0239090440 - E-mail: info@accademiati.n.it

Capitale Sociale: € 50.000 i.v. R.E.A. di Milano n. 2059253

C.F. / P.IVA n. 08955100964

Provider ECM ID: 5850

con accreditamento provvisorio

Ente di Formazione accreditato

presso la Regione Lombardia

ID operatore: 2444108,

N. iscrizione 1122/2018, Sez. B

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

CQY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

MODULO DIDATTICO 9 - GESTIONE DELLE LAMENTELE / COMPLAINT MANAGEMENT

- Vocaboli incentrati sulla gestione delle lamentele
- Come gestire le lamentele dei clienti (lettura)
- Lettera di lamentela (documento reale)

Abstract: Il tema trattato nel modulo è la gestione delle possibili lamentele da parte dei clienti, per: ritardo nel servizio, sporcizia, problemi di allergie alimentari.

MODULO DIDATTICO 10 - CONMIATO / LEAVE-TAKING

- Vocaboli incentrati sul saluto ai clienti e operazioni di chiusura del locale
- La mancia in Italia (lettura)
- Il conto (documento reale)

Abstract: Il tema trattato nel modulo è la chiusura del locale e relative operazioni di routine.

Accademia Tecniche Nuove Srl

Via Eritrea 21, 20157 Milano

Tel: (+39) 0239090440 - E-mail: info@accademiati.nuove.it

Capitale Sociale: € 50.000 i.v. R.E.A. di Milano n. 2059253

C.F. / P.IVA n. 08955100964

Provider ECM ID: 5850

con accreditamento provvisorio

Ente di Formazione accreditato
presso la Regione Lombardia

ID operatore: 2444108,

N. iscrizione 1122/2018, Sez. B

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

CQY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

Accademia Tecniche Nuove Srl

Via Eritrea 21, 20157 Milano

Tel: (+39) 0239090440 - E-mail: info@accademiati.it

Capitale Sociale: € 50.000 i.v. R.E.A. di Milano n. 2059253

C.F. / P.IVA n. 08955100964

Provider ECM ID: 5850

con accreditamento provvisorio

Ente di Formazione accreditato
presso la Regione Lombardia

ID operatore: 2444108,

N. iscrizione 1122/2018, Sez. B

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO



UNI EN ISO 9001:2015