

Business
English:
**PRACTICAL
ENGLISH
FOR CHEFS**

Your
English is...
Delicious!



Clases
en directo

Grupos
muy reducidos

60
horas

100%
online

Inglés para Chefs.

Una formación exclusiva ideada para chefs
y realizada por especialistas del sector.

CURSO INTENSIVO 3 MESES

DEL 1 DE JUNIO AL 31 DE AGOSTO

Más información en:
TLF. +34 616844704
jorge@wakeupformacion.es


COCINERO DEL AÑO

WAKE UP!
Formación

Una iniciativa tan irresistible como nuestra cocina.

Esta formación nace con el objetivo de potenciar la facilidad de uso del inglés entre uno de los colectivos con mayor proyección profesional y a su vez con grandes barreras idiomáticas en comparación con el resto de países europeos.

Yummy!



“Con estos cursos, los cocineros podrán aprender el vocabulario especializado en cocina y la gramática básica para poder desenvolverse en cualquier restaurante del mundo”.

Alfonso Pastor

Objetivos

1. Desarrollar habilidades lingüísticas fundamentales para trabajar en equipo en el sector de la hostelería y la restauración.
2. Incrementar el conocimiento gramatical y procedimientos de trabajo relacionados con el campo culinario.
3. Obtener las facultades necesarias para escribir y leer recetas y/o comandas en inglés.
4. Aprender vocabulario relacionado con la comida, utensilios y procedimientos en restaurantes y cocinas.
5. Identificar las diferencias y similitudes en la cultura culinaria alrededor del mundo.
6. Aumentar la confianza para negociar con proveedores, distribuidores y clientes, y familiarizarse con aquellas materias relacionadas con el mundo culinario.
7. Proveer un acercamiento integral que ayude a los chefs a desarrollar sus habilidades de conversación y pensamiento crítico de forma efectiva usando el vocabulario y gramática aprendidos durante las lecciones.
8. Adquirir las competencias necesarias para defender una receta en directo ante un público internacional.
9. Incrementar la empleabilidad y proyección internacional.

Contenidos:

Unidad 1

Introducción y presentación de la formación. Cronograma de contenidos.

Vegetales y legumbres.

Elaboraciones, tipos de cocción, vocabulario y expresiones útiles.

Unidad 2

Carnes.

Elaboraciones, modos de cocción, tipos de preparación y punto de la carne, vocabulario y expresiones útiles.

Unidad 3

Cereales y frutos secos.

Variedades y usos, elaboraciones, vocabulario y expresiones útiles.

Unidad 4

Pescados y mariscos.

Elaboraciones, estilos de preparación y cocinado, vocabulario y expresiones.

Unidad 5

Lácteos y derivados.

Variedades, vocabulario y expresiones útiles.

Unidad 6

Frutas.

Variedades de frutas, vocabulario, tipos de procesado y otras expresiones útiles.

Unidad 7

Repostería y panadería.

Elaboraciones, tipos de cocción e ingredientes y vocabulario específico.

Unidad 8

Guisos y asados.

Ingredientes, técnicas y elaboraciones, vocabulario y expresiones útiles.

Unidad 9

Utensilios de cocina.

Materiales y herramientas de cocina, vocabulario y expresiones útiles.

Unidad 10

Especias y hierbas aromáticas.

Variedades y usos, vocabulario y expresiones útiles.

Unidad 11

Marinados, salazones y ahumados.

Variedad de técnicas y elaboraciones, vocabulario y expresiones específicas.

Unidad 12

Recetas y medidas de conversión.

Vocabulario, procedimientos paso a paso, y cómo escribir o interpretar las unidades de medida.

Unidad 13

Equipamientos de cocina.

Vocabulario, usos y expresiones específicas sobre sus funcionalidades.

Unidad 14

Comunicación formal con clientes y otros compañeros de trabajo.

Vocabulario y expresiones útiles para desenvolverte con facilidad en el entorno de trabajo.

Business English: **PRACTICAL ENGLISH FOR CHEFS**



Inmersión completa al inglés exclusiva para Chefs

- Clases vía Zoom: Domingos y Lunes.
- Profesores del sector con amplia experiencia internacional.
- Grupos exclusivos: Máximo 5 personas.
- Grupos organizados por niveles según escala de Cambridge English.
- 60 horas de formación distribuidas en 3 meses de formación.
- Curso 100% online gamificado. Creado con locuciones en inglés, actividades interactivas para practicar el vocabulario y las expresiones gramaticales y exposición de casos prácticos para poner en práctica los conocimientos aprendidos.



Show cooking final
con jurado experto.



Curso
exclusivo.

Con contenidos
especializados.

100%
bonificable.

A través de tu
crédito FUNDAE.

Plazas
limitadas.

¡Haz ya tu reserva!

Más información en:
TLF. +34 616844704
jorge@wakeupformacion.es

