

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](mailto:jorge@wakeupformacion.es)



# 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.

Una iniciativa de:

# 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](mailto:jorge@wakeupformacion.es)

