

INGLÉS APLICADO A LA GASTRONOMÍA



Modalidad de Instrucción

- Presencial Grupal

Tipo Actividad de Capacitación

- Curso de 10 participantes de 27 horas cronológicas.
- 7 sesiones de 4 horas c/u.
- Fecha de Inicio : 03 de Septiembre.
- Horario: Sábados de 09:00 a 14:00 hrs.

Lugar de Ejecución

- Dependencias del Grupo Educacional ICEL.

Objetivo General

- Al finalizar la capacitación, el participante será capaz de, manejar conocimientos básicos del idioma inglés, así como un vocabulario técnico propio de su especialidad.
- Desarrollar habilidades de comprensión auditiva y oral.
- Desarrollar la capacidad comunicacional.
- Incrementar vocabulario.
- Conocer verbos regulares e irregulares.
- Aplicar dos principales tiempos verbales, el presente simple y futuro simple.

Objetivos Específicos

- Estructuras gramaticales simples, utilizar un vocabulario básico configurando estructuras gramaticales.
- Reconocer y utilizar los artículos, pronombres y adjetivos para la construcción de oraciones.
- Servicios gastronómicos básicos.
- Aplicar el inglés orientado al trabajo cotidiano de cocina y servicios.
- Conocer las formas verbales y el uso de los infinitivos.
- Reconocer y utilizar los artículos, pronombres y adjetivos y conjugar los tiempos Verbales.

Técnicas Metodológicas.

- Las clases teóricas serán interactivas, con presentaciones expositivas del relator, Con apoyo de medios audiovisuales y manual con guías prácticas de desarrollo Individual y talleres grupales.

Medios Didácticos de Apoyo

- Set de cintas de video (DVD).
- Set de transparencias de apoyo a los temas expuestos en clases.
- Set de cassette instruccional en inglés.
- Equipamiento audiovisual de laboratorio.

Material Didáctico en Poder de los Participantes

- Apunte de Inglés Aplicado a la Gastronomía.
- Material escrito con talleres para el desarrollo grupal de ejercicios y guías prácticas de desarrollo individual.
- Material desarrollado y elaborado por Instituto ICEL Ltda.

Evaluación

- Aprobar evaluaciones escritas para cada una de las unidades con un 80% en escala de 0 a 100.
- Aprobar evaluación práctica final donde el alumno demostrará todo lo aprendido durante el curso con un 75% en escala de 0 a 100.

Consideraciones Adicionales

- Certificado de aprobación, con nombre del participante y número de horas.
- Ceremonia de Cierre.

Duración

- 27 Horas.

Código Sence

- 1237829317

Consultas e Inscripciones

Teléfonos: (02) 439 99 99

Jaime de Rosas jderosas@icel.cl

Blanca Frías bfrias@icel.cl

Francisco Fernández ffernandez@icel.cl