

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 666749544  
[caterdata@wakeupformacion.es](mailto:caterdata@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 666749544  
[caterdata@wakeupformacion.es](mailto:caterdata@wakeupformacion.es)

  
**COCINERO DEL AÑO**

**WAKE UP!**  
Formación