



Anglais pour les professionnels de la Restauration

Objectifs

- **Maîtriser le vocabulaire relatif à la restauration.**
- **Savoir décrire le menu, les produits du terroir, la carte des vins et des boissons.**
- **Répondre/ donner des conseils en fonction des besoins du client.**
- **Savoir gérer une réclamation ou au contraire initier une conversation engageante avec un client.**

Vocabulaire & Thèmes

- **Vocabulaire & expressions :** *starter, main course, gluten free, vegan, allergies, food intolerance, side dishes, cutlery, tableware, crockery, flavours and textures, pairings, dietary requirements*
- **Accueillir, asseoir et prendre les commandes**
- **Conseils et recommandations :** *should, could, would*
- **Comprendre et résoudre des problèmes inattendus :**
responding to complaints, dealing with emergencies, explaining inconveniences and specific details

Expressions orales

- **Déterminer les besoins des clients et proposer des options :**
How can I help you? What can I help you with? Have you considered...what about...? I'd recommend.....in my opinion...
- **Proposer des conseils / présenter les possibilités :** *It's worth..., have you tried....? Think about..., Why not....? I would consider / recommend... I wouldn't bother with....*

Approche pédagogique

- **Formateurs de langue maternelle anglaise habitant localement.**
- **Des cours individuels et personnalisés selon le niveau** (possibilité de groupe intra-entreprise).
- **Evaluations, cours et matériel, adaptés à vos besoins.**
- **Simulations interactives en anglais.**