

# PLAN DOCENTE

## GRADO EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN GASTRONÓMICA

**Asignatura:** Inglés profesional para el sector culinario y gastronómico

**Materia:** Inglés para la gastronomía

**Créditos:** 6 ECTS

**Tipología:** Obligatoria

**Programa:** Grado en Dirección y Gestión Gastronómica

**Curso/Semestre:** Segundo / Segundo

## CONTENIDOS

|      |  |   |
|------|--|---|
| 1.   | PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA .....          | 3 |
| 1.1. | DESCRIPCIÓN .....                            | 3 |
| 1.2. | APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES .....  | 4 |
| 2.   | RESULTADOS DE APRENDIZAJE.....               | 4 |
| 2.1. | RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO .....   | 4 |
| 2.2. | RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA MATERIA..... | 5 |
| 3.   | CONTENIDOS.....                              | 6 |
| 4.   | METODOLOGÍAS DOCENTES.....                   | 8 |
| 5.   | EVALUACIÓN.....                              | 8 |
| 5.1. | EVALUACIÓN CONTINUA.....                     | 8 |
| 5.2. | EVALUACIÓN ÚNICA .....                       | 9 |
| 6.   | BIBLIOGRAFÍA .....                           | 9 |

# 1. PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

## 1.1. DESCRIPCIÓN

La asignatura Inglés profesional para el sector culinario y gastronómico tiene como finalidad dotar al estudiante de las competencias lingüísticas necesarias para desenvolverse con solvencia en entornos internacionales de restauración, de gestión gastronómica y de hospitalidad. A lo largo del curso se trabaja un inglés aplicado y funcional, centrado en situaciones reales del día a día profesional: interacción con clientes y proveedores, coordinación con equipos multiculturales, atención a incidencias, y comunicación efectiva en sala, cocina y back-office.

El enfoque es eminentemente práctico y orientado al desempeño. Se desarrolla vocabulario técnico (ingredientes, técnicas, procesos, equipamiento, alérgenos, seguridad alimentaria, bebidas y maridajes), así como estructuras comunicativas clave para explicar platos y menús, recomendar y vender con criterio, gestionar reservas y quejas, y participar en reuniones operativas. Asimismo, se refuerzan habilidades de comprensión y producción oral (role plays, simulaciones de servicio, presentaciones breves) y de comunicación escrita profesional (emails, briefs, fichas de producto, protocolos, descripciones de carta y mensajes para canales digitales).

En coherencia con el perfil del Grado, la asignatura integra el inglés como herramienta transversal para la gestión: interpretación de documentación y recursos internacionales, lectura de tendencias del sector, preparación de materiales para proyectos académicos y profesionales, y construcción de una marca personal empleable en un mercado global. Al finalizar, el estudiante será capaz de comunicarse con precisión, cortesía y eficacia en contextos culinarios y gastronómicos, adaptando el registro a la audiencia y asegurando una experiencia de cliente consistente y profesional.

## **1.2. APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES**

Las aplicaciones profesionales de esta asignatura se concretan en la capacidad de operar en entornos gastronómicos internacionales con autonomía: atender y asesorar a clientes en inglés (incluyendo gestión de alérgenos, restricciones y reclamaciones), presentar y vender productos y experiencias (describir platos, técnicas, origen, maridajes y storytelling), coordinarse con equipos y proveedores (briefings, pedidos, incidencias logísticas y estándares de calidad), elaborar y comprender documentación habitual del sector (emails, fichas técnicas, SOPs, menús, cartas de vinos, protocolos de seguridad e higiene) y participar en procesos de empleabilidad y carrera (entrevistas, CV/LinkedIn, networking y comunicación profesional), garantizando un servicio consistente y una gestión eficaz en contextos multiculturales.

## **2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

### **2.1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO**

#### **2.1.1. CONOCIMIENTO**

RAK1            Explicar la historia, las tradiciones y la naturaleza de la gastronomía y las limitaciones de la gastronomía como ámbito de conocimiento científico.

#### **2.1.2. HABILIDADES**

RAS10            Revisar críticamente los planes estratégicos de adaptación de las empresas y organizaciones gastronómicas al mercado.

### **2.1.3. COMPETENCIAS**

- RAC2 Ejercer de manera responsable el puesto de trabajo asignado en la gestión cotidiana de la empresas y organizaciones gastronómicas respetando los derechos humanos, la diversidad y la perspectiva de género.
- RAC3 Tomar decisiones efectivas en cambios estratégicos de las empresas y organizaciones gastronómicas mediante la aplicación de pensamiento crítico.

## **2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA MATERIA**

- HABCOM1 Expresarse oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina.
- ENTAPR1 Expresar crítica y autocrítica de manera constructiva mediante la evaluación objetiva, la identificación de fortalezas y áreas de mejora, y la retroalimentación constructiva en los procesos de aprendizaje.
- ENTAPR2 Autorregularse de forma autónoma y con capacidad de análisis, reflexión, síntesis, visión global, razonamiento experto y aplicación de saberes en situaciones nuevas o complejas en los procesos de aprendizaje en el ámbito académico.
- ENTAPR3 Integrar nuevos conocimientos y actitudes con la aplicación efectiva y creativa de nuevas ideas y perspectivas adquiridas en situaciones relevantes en su campo de trabajo.

### 3. CONTENIDOS

#### **Tema 1. Contextos profesionales y atención inicial al cliente**

- Tipologías de establecimientos
- Vocabulario base del servicio
- Gestión de reservas
- Orientación al cliente

#### **Tema 2. Servicio de sala: pedidos, recomendación y descripción de platos**

- Secuencia del servicio
- Descripción de platos
- Recomendación y venta sugerida
- Restricciones alimentarias

#### **Tema 3. Servicio de bebidas y enología aplicada**

- Vocabulario de bebidas
- Carta de vinos
- Maridaje
- Toma de pedidos de bebida

#### **Tema 4. Servicios específicos: bar food, buffets, café y desayunos**

- Bar food y snacks
- Servicio de buffet
- Café y bebidas calientes
- Desayunos

#### **Tema 5. Lenguaje de cocina: técnicas, recetas y organización del back-of-house**

- Terminología de cocina
- Técnicas culinarias
- Recetas en inglés
- Comunicación operativa

#### **Tema 6. Pastelería, postres y manipulación/almacenamiento de alimentos**

- Vocabulario de pastelería y postres
- Producción y mise en place en pastelería
- Food handling & storage
- Higiene específica

#### **Tema 7. Operaciones: inventarios, aprovisionamiento y relación con proveedores**

- Control de stock
- Compras y pedidos
- Comunicación con proveedores
- Recepción de mercancías

#### **Tema 8. Planificación de menús, seguridad y emergencias en el trabajo**

- Planificación de menús
- Salud y seguridad laboral
- Seguridad alimentaria
- Gestión de emergencias

#### **Tema 9. Catering y gestión de eventos gastronómicos**

- Tipos de eventos
- Planificación de la oferta
- Coordinación de servicio en evento
- Terminología clave de event management aplicada al catering

#### **Tema 10. Atención post-servicio: cobros, reclamaciones y experiencia del cliente**

- Métodos de pago
- Gestión de quejas
- Lenguaje de cortesía y resolución
- Fidelización y cierre de servicio

#### **Tema 11. Empleabilidad y comunicación profesional en inglés**

- CV y perfil profesional
- Cartas y emails profesionales
- Entrevistas

- Marca personal

## 4. METODOLOGÍAS DOCENTES

Los resultados de aprendizaje de la asignatura son los siguientes:

| <b>METODOLOGÍA</b>      | <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b> | <b>MODALIDAD DE ENSEÑANZA</b> |
|-------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Clase magistral         | Actividad teórica          | Presencial                    |
| Clases expositivas      | Actividad tutelada         | Presencial                    |
| Estudio de casos        | Actividad tutelada         | Presencial y no presencial    |
| Elaboración de trabajos | Actividad tutelada         | Presencial y no presencial    |
| Visitas guiadas         | Actividad tutelada         | Presencial                    |

## 5. EVALUACIÓN

### 5.1. EVALUACIÓN CONTINUA

La nota final de la asignatura se calcula en base a la ponderación de los siguientes tres bloques de evaluación:

| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>   | <b>PONDERACIÓN</b> |
|--|--------------------|
| Evaluación continua (ejercicios, problemas, elaboración de informes, trabajos, casos de estudio) | 40%                |
| Prueba de evaluación parcial   | 20%                |
| Prueba de evaluación final   | 40%                |

Si el estudiante no se presenta al examen final, la nota final del curso es “No presentado”.

En caso de que la asignatura quede suspendida, el estudiante puede recuperar el examen final con una prueba de evaluación adicional. Con el resultado obtenido, se procederá al recálculo de la nota final de la asignatura según los criterios anteriores.

## 5.2. EVALUACIÓN ÚNICA

La evaluación única consta de un único examen que equivale al 100% de la nota de la asignatura. El examen y, por tanto, la asignatura, se aprueba con una calificación igual o superior a 5.00 sobre 10. En caso de que la calificación obtenida sea inferior a 5.00, el estudiante tiene derecho a un examen de recuperación.

Para acogerse a la evaluación única, es necesario enviar a coordinación una solicitud por escrito durante los primeros 15 días hábiles desde el inicio lectivo.

## 6. BIBLIOGRAFÍA

Morgan, E. (2013). BPM Restaurants & Catering: Student book. Burlington Books. (ISBN 978-9963-51-059-7)

McCarthy, M., & O'Dell, F. (2004). English phrasal verbs in use: Intermediate. Cambridge University Press. (ISBN 978-0-521-52727-9)

Murphy, R. (2005). English grammar in use. Cambridge University Press. (ISBN 978-0-521-53289)