

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**
Año académico	**2026-2027**
Curso / semestre	**Segundo / Segundo**

RED DE EDUCACIÓN SUPERIOR
Planeta Formación Universidades

CENTRO ADSCRITO
UNIVERSITAT DE BARCELONA

CONTENIDOS

1. Presentación de la asignatura
1.1. Descripción
1.2. Aplicaciones profesionales relevantes
2. Resultados de aprendizaje
2.1. Resultados de aprendizaje del título
2.2. Resultados de aprendizaje de la materia
3. Contenidos
4. Metodologías docentes
5. Evaluación
5.1. Evaluación continua
5.2. Evaluación única
6. Bibliografía

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

METODOLOGÍA	ACTIVIDAD FORMATIVA	MODALIDAD DE ENSEÑANZA
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:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
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)

Martin Berasategui

CULINARY HUB