



📖 **RUSO práctico para hostelería y turismo**

Desde el Dom, 10/10/2026 - 11/30/26

cursos de ruso turismohosteleríarestauración

I EDICIÓN: CURSO DE RUSO



PRÁCTICO PARA HOSTELERÍA Y TURISMO

¿Trabajas en atención al cliente, recepción, cafetería o restaurante?

Desarrolla habilidades comunicativas inmediatas para atender con fluidez, precisión y cortesía al cliente de habla rusa.

DATOS CLAVE DEL CURSO

- Formato: online
- **Duración:** 30 horas lectivas (20 sesiones de 1,5 h)
- **Enfoque:** 100% Práctico y comunicativo (Simulaciones y role-play en aula)
- **Perfil:** Profesionales de Recepción, Conserjería, Atención al Cliente, Cafetería y Restaurante
- **Horario:** lunes y miércoles de 10:00 a 11:30
- **Inicio:** 12 de octubre de 2026

- Inscripción hasta el 4 de octubre

¿QUÉ APRENDERÁS?

Objetivos Generales

- **Dominio del Alfabeto Cirílico:** Lectura fluida de nombres, pasaportes, formularios de registro y cartelería.
- **Protocolo de Acogida:** Uso adecuado de saludos y fórmulas de cortesía profesional según el contexto.
- **Gestión de Estancias:** Autonomía funcional para atender reservas, check-in, cobros y check-out.

Competencias Específicas

- **Área Hotelera:** Manejo de peticiones de estancia, tipos de habitación, equipamiento y orientación espacial (interna y de la ciudad).
- **Área Restauración:** Toma de comandas, descripción de platos, gestión de alérgenos, carta de vinos y facturación.

METODOLOGÍA Y MATERIAL DIDÁCTICO

Priorizamos la **respuesta verbal inmediata** y la **agilidad auditiva**, centrando todo el tiempo presencial en la interacción oral y la atención directa al cliente.

- **Manual de Referencia:** Русский язык для гостиниц и ресторанов (начальный курс) (A. Golubeva et al.; Ed. Zlatoust, 6.ª ed., 2025).
- **Recursos Tecnológicos:** Audios mediante códigos QR y uso de documentos operativos reales (planos, fichas de registro, comandas).

Estructura de una Sesión Tipo (90 min):

1. **60 min • Teoría y Escucha Activa:** Píldora léxica, modelado articulatorio y ejercicios corales.
2. **10 min • Fijación Fonética:** Lectura y repetición coral del vocabulario clave del día.

3. **20 min • Taller Práctico:** Dinámicas de role-play por parejas/tríos supervisadas en tiempo real.

PROGRAMA CURRICULAR

Módulo	Horas	Contenidos Destacados
MÓDULO 1 ☐ Introducción, Comunicación Básica y Servicios	13,5 h (Lec. 1-10)	Alfabeto cirílico y correspondencia fonética. Saludos, cortesía y datos personales. Servicio de cafetería y bebidas. Orientación espacial, transportes y asistencia al huésped.
MÓDULO 2 ☐ Gestión Hotelera y Atención de Huéspedes	10,5 h (Lec. 11-17)	Categorías hoteleras, instalaciones y mapa de ciudad. Tipos de habitación, comodidades y suplementos Calendarios, fechas de estancia y tarifas. Gestión de averías, quejas y procedimiento de check-out.
MÓDULO 3 ☐ Restauración, Comandas y Cobro	6,0 h (Lec. 18-22)	Acomodación, asignación de mesa y carta de vinos. Explicación de ingredientes, elaboración y alérgenos. Carta de postres, licores y sobremesa. Facturación, desglose de cuenta y medios de pago.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

- **60% • Evaluación Continua Formativa**

- Participación activa en las dinámicas de aula y repetición coral.
- Entrega semanal de microtarefas de audio (grabación de notas de voz).
- Ejercicios periódicos de comprensión auditiva extraídos del manual.

- **40% • Prueba Práctica Final**

- Simulación individual o por parejas (10 min) recreando una situación real de trabajo (check-in/check-out o servicio completo en restaurante).

Inscripción y matrícula

El coste completo del curso es de 170€ (**Precios Públicos**).

| ¡Inscríbete hoy y potencia tu perfil profesional en el sector turístico!

Formulario de Inscripción