

## ÍNDICE

### 1 Presentación y funcionamiento del curso

- 1.1 Introducción
- 1.2 Vocabulario
- 1.3 Gramática
- 1.4 Prácticas

### 2 Continuación

- 2.1 Vocabulario
- 2.2 Gramática
- 2.3 Prácticas

### 3 Acomodación de los clientes

- 3.1 Vocabulario
- 3.2 Gramática
- 3.3 Prácticas

### 4 Formación de una frase completa

- 4.1 Vocabulario
- 4.2 Gramática
- 4.3 Prácticas

### 5 Menú

- 5.1 Vocabulario
- 5.2 Gramática
- 5.3 Prácticas

### 6 Almuerzo y cena

- 6.1 Vocabulario
- 6.2 Gramática
- 6.3 Prácticas

### 7 Entremeses y platos principales

- 7.1 Direcciones
- 7.2 Vocabulario
- 7.3 Gramática
- 7.4 Prácticas

### 8 Pescado y marisco

- 8.1 Transporte público
- 8.2 Vocabulario
- 8.3 Gramática
- 8.4 Prácticas

### 9 Platos principales

- 9.1 Establecimientos comerciales
- 9.2 Vocabulario
- 9.3 Gramática

## 9.4 Prácticas

### 10 Frutas

10.1 Dietas o alergias

10.2 Vocabulario

10.3 Gramática

10.4 Prácticas

### 11 Postres

11.1 Vocabulario

11.2 Gramática

11.3 Prácticas

### 12 Bebidas

12.1 Tomando una copa

12.2 Vocabulario

12.3 Gramática

12.4 Prácticas

### 13 La cuenta

13.1 Vocabulario

13.2 Gramática

13.3 Prácticas

### 14 Tapas y pinchos

14.1 Vocabulario

14.2 Gramática

14.3 Prácticas

### 15 Montando la mesa

15.1 Vocabulario

15.2 Gramática

15.3 Prácticas

### 16 La factura

16.1 Vocabulario

16.2 Gramática

16.3 Prácticas

### 17 Comida rápida I

17.1 Vocabulario

17.2 Gramática

17.3 Prácticas

### 18 Comida rápida II

18.1 Vocabulario

18.2 Gramática

18.3 Prácticas

### 19 Reclamaciones

19.1 Vocabulario

19.2 Gramática

19.3 Prácticas

**20 Modales y vestimentas**

20.1 Vocabulario

20.2 Gramática

20.3 Prácticas

**21 Apéndice**

21.1 Cuestionario: Cuestionario final Inglés para camareros