



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

Unidade Curricular: [1000092] Língua Estrangeira II - Francês

1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2023-24

Unidade Curricular: [1000092] Língua Estrangeira II - Francês

[9217] Produção Alimentar em Restauração

Plano Curricular [7] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Área Científica

Obrigatória/Opcional Sim

Ano Curricular 1

Período S2 - 2º Semestre

ECTS 0

Curso [9217] Produção Alimentar em Restauração

Plano [7] Oficial 2020

Ramo [0] Tronco comum

Horas Contacto

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0000:00

Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)

0000:00

4.Docentes

Docentes Responsáveis

Nome ISABELLE ANJOS MARTINS FERNANDES

5.Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes)

O aluno é capaz de compreender e usar expressões familiares, do quotidiano e orientadas para a profissão, em situações simples de comunicação. Pode apresentar-se e apresentar outros e é capaz de fazer perguntas e dar respostas sobre aspectos pessoais e profissionais simples.

Aquisição da competência A1.2 do QECRL.

6.Learning Outcomes of the curricular unit

The student is able to understand and use day-to-day and familiar expressions, as well as very simple statements, aiming to meet specific needs. He/she can introduce him/herself and others and is able to communicate in a simple way about personal aspects.

Acquisition of the A1.2 competency of the CEFRL

7. Conteúdos programáticos

Aquisição de conhecimentos elementares sobre a cultura e a língua do país dos turistas. A apresentação e dados pessoais, os objectos, o tempo e os hábitos. Competências a adquirir até ao final do semestre, em contexto oral e escrito.

Competências comunicativas: 1. Fazer uma compra - (as lojas, as quantidades e os custos); 2. Efetuar, confirmar, recusar, modificar ou anular uma reserva no restaurante; 3. Orientar procedimentos na cozinha/equipamentos e utensílios de cozinha; 4. Menus, cartas e receitas /modos de preparação de alimentos; 5. Situar e explicar um local no restaurante; 6. Descrever e explicar um prato; 7. Acolher, instalar e aconselhar um cliente no restaurante.

8. Syllabus

Acquisition of basic knowledge about the culture and language of the tourists' country. The presentation and personal data, objects, time and habits. Skills to be acquired by the end of the semester, in an oral and written context.

Communicative skills: 1. Make a purchase - (stores, quantities and costs); 2. Make, confirm, refuse, modify or cancel a reservation in the restaurant; 3. Guide procedures in the kitchen / equipment and kitchen utensils; 4. Menus, letters and recipes / ways of food preparation; 5. Situate and explain a place in the restaurant; 6. Describe and explain a dish; 7. Accept, install and advise a customer in the restaurant.

9. Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Tendo em conta que, no final do semestre o estudante deverá ter adquirido as competências básicas previstas nos descritores correspondentes ao nível A1.2 do QECRL, as suas aprendizagens centrar-se-ão no desenvolvimento de competências que lhe permitam falar de si e dos outros e comunicar, utilizando estruturas simples da língua.

10. Demonstration of the syllabus coherence with the curricula unit's learning objectives

Having in mind that at the end of the semester the student should have acquired the basic skills foreseen in the corresponding descriptors of A1.2 level of the CEFRL, his/her learning will focus on the development of skills that allow him/her to communicate in a personal and professional context, using simple language structures.

11. Metodologias de ensino (avaliação incluída)

As aulas serão de teor teórico-prático, apelando permanentemente à intervenção dos alunos nas actividades lectivas e na resolução concreta de diferentes tarefas. Os alunos realizarão várias actividades ao longo do semestre, nomeadamente um dossier pessoal e apresentações orais. Utilizarão ainda a Plataforma Moodle e o Centro de Recursos, como complemento ao trabalho desenvolvido em aula. Tipo de actividades desenvolvidas para aquisição de competências: simulações de situações, jogos de atribuição de papéis, alargamento vocabular com apoio de documentos autênticos e dicionários, pesquisa na internet...

- Assiduidade e participação ativa - 10 % (obrigatoriedade de assistência a 75% das aulas dadas).

- Escrita 40% 1 teste escrito

- 15% Tarefas desenvolvidas no moodle e outros suportes escritos.

- Oral 20% Competências orais adquiridas ao longo do semestre - 15% - Discussão/defesa oral de temas abordados ao longo do semestre ou projeto.
12.Teaching methodologies (including evaluation)
Classes will be theoretical-practical, constantly calling for the intervention of students in the learning activities and the concrete resolution of different tasks. Students will carry out various activities throughout the semester, including a personal dossier and oral presentations. They will also use the Moodle Platform and the Resource Center, as a complement to the work developed in class. Type of activities developed for skills acquisitions: situation simulations, role-playing games, vocabulary extension with support of authentic documents and dictionaries, internet search ... - Assiduity and active participation - 10% (compulsory attendance to 75% of classes given)- 1 written test - 40%-- 15% Tasks on Moodle platform or other written support.- Oral 20% Oral skills acquired during the semester-15% - Oral discussion/defense of topics addressed throughout the semester or project.
13.Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da unidade
As metodologias visam uma abordagem acional do ensino de línguas, orientada para a profissão e a aplicação prática dos conteúdos estudados, utilizando tecnologias de comunicação no processo de ensino-aprendizagem da língua.
14.Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes
Methodologies aim an actional approach to the language teaching, oriented to the profession and the practical application of the studied contents, using new technologies in the teaching-learning process of the language.
15. Bibliografia de consulta/existência obrigatória Bibliography (Mandatory resources)
Cholvy, J. (2014). En Cuisine - Français Professionnel. CLE International: Paris Denyer, M. ; Garmendia, A. ; Lions-Olivieri, M. (2009). Version Originale: Méthode de Français (1e Ed.) Maison des Langues: Paris. Grégoire, M. (1997). Grammaire Progressive du Français, niveau débutant, CLE International: Paris. Penfornis, J. (2002). Français.com, niveau débutant. Cle International: Paris. Sirejols & Renaud (2002). 450 nouveaux exercices, Grammaire, niveau débutant. CLE International : Paris. Digital ou outro suporte: sites exercícios e documentação disponibilizados pela docente.
16.Metodologias de ensino (inclui avaliação) em situação de possível transição para o ensino à distância ou sistema misto no âmbito da pandemia COVID19)
não aplicável.

