



# Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2020-21

Unidade Curricular: [1000094] Língua Estrangeira II - Inglês

## 1. Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo: 2020-21  
Unidade Curricular: [1000094] Língua Estrangeira II - Inglês

### [9875] Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)

Plano Curricular	[3] Cópia de Oficial 2020	Ramo	[0] Tronco comum
Área Científica	Turismo e Lazer,	Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	1	Período	S2 - 2º Semestre
ECTS	3		

Curso [9875] Direcção e Gestão Hoteleira (pós-laboral)  
Plano [3] Cópia de Oficial 2020  
Ramo [0] Tronco comum

### Horas Contacto

(OT) Orientação e tutorial 0015:00 Semanais  
(O) Outra 0006:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0027:00

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

0084:00

## 4. Docentes

### Docentes Responsáveis

Nome MARIA JOSÉ PEREIRA PIRES

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

Compreender as questões principais, quando é usada uma linguagem clara e estandardizada e os assuntos lhes são familiares (temas abordados em contextos profissionais, de aprendizagem, de lazer, entre outros).

¿ Lidar com a maioria das situações encontradas no espaço territorial onde se fala a língua-alvo.

¿ Produzir um discurso simples e coerente sobre temáticas que lhe são familiares ou de índole pessoal.

¿ Poder descrever experiências e eventos, desejos e ambições, bem como expor brevemente razões e justificações para uma opinião ou um projeto.

Aquisição de Competências de Nível: B 1.2

(Baseado em: Conselho da Europa (2001), Quadro Europeu Comum de Referência para as Línguas ¿ Aprendizagem, Ensino, Avaliação, Tradução de Maria Joana Pimentel do Rosário e Nuno Verdial Soares, Edições Asa: Lisboa).

## 6.Learning Outcomes of the curricular unit

Understand the main issues when using language that is standardized and familiar to them (topics from professional, learning, leisure, and other contexts).

¿ Handle most of the situations found where the target language is spoken.

¿ Produce a simple and coherent speech about themes that are familiar or personal.

¿ Be able to describe experiences and events, desires and ambitions, as well as briefly explain reasons and justifications for an opinion or a project.

Reference Level: B 1.2

(Based on: Council of Europe (2001), Common European Framework of Reference for Languages - Learning, Teaching, Assessment.

## 7.Conteúdos programáticos

### I) HOUSEKEEPING

1. Mobiliário e equipamentos
2. Limpeza
3. Sistemas Hoteleiros

### II) Operações de F&B

1. Indústria da alimentação
  - 1.1. Restaurantes e Catering
  - 1.2. Pessoal
2. Food & Beverage
  - 2.1. Modos de confeção e preparação de alimentos
  - 2.2. Receitas
  - 2.3. Bebidas
3. Elaboração de Ementas
  - 3.1. Tipos de Ementas
  - 3.2. Estruturas de Ementas

III) Escrita/ Comunicação empresarial e profissional

1. Curriculum Vitae
2. Cartas de Apresentação

## 8.Syllabus

I) HOUSEKEEPING

1. Furniture and fittings
2. Cleaning
3. Hotel systems

II) FOOD AND BEVERAGE OPERATIONS

1. Food Service Industry
  - 1.1. Restaurants and Catering
  - 1.2. Personnel Structure
2. Food & Beverage
  - 2.1. Ways of Cooking and Preparing Food
  - 2.2. Recipes
  - 2.3. Beverages
3. Menu Planning
  - 3.1. Types of Menus
  - 3.2. Structure of Menus

III) BUSINESS WRITING I

1. How to write the Curriculum Vitae
2. Cover letters

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

Os conteúdos programáticos que constituem esta unidade curricular semestral enquadram-se numa estratégia de ensino-aprendizagem mais alargada, que abrange os três anos da licenciatura, e que visa dotar os alunos de competências comunicativas em língua Inglesa que lhes permitam desempenhar um trabalho de qualidade na área da hotelaria.

Esta unidade curricular incide principalmente na necessidade de dar a conhecer aos alunos a realidade de um dos departamentos mais relevantes da indústria hoteleira e do Turismo, o da restauração. Todo o conceito de "Food & Beverage" implica igualmente o conhecimento lexical do universo gastronómico. Pretende-se, pois, que os alunos desenvolvam competências comunicativas nestes contextos específicos da actividade turística e que adquiram o vocabulário e estruturas gramaticais necessários ao desenvolvimento de tais competências.

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

The subjects that constitute this curricular unit are included in a specific and targeted teaching-learning strategy, that encompasses the three-year degree, and that aims to provide students with communication skills in English, in order to allow them to have a quality performance in the hospitality area.

This curricular unit focuses mainly on the essential concepts of the "Food & Beverage" industry, one of the most relevant areas for Tourism. Knowing the vocabulary used in gastronomy is, thus, essential. Students should therefore develop communication skills in these specific contexts of the tourism activity and acquire the necessary vocabulary and grammar structures that promote the development of such skills.

#### **11.Metodologias de ensino (avaliação incluída)**

Metodologia de Ensino:

- ¿ Leitura e análise de textos sobre os pontos constantes do programa.
- ¿ Resolução de exercícios práticos de língua.
- ¿ Análise de materiais autênticos diversos.
- ¿ Elaboração de textos escritos (descritivos, narrativos, contactos profissionais e correspondência comercial).
- ¿ Intervenções orais (de diferentes fôlegos).
- ¿ Intervenções em diálogos em diversos contextos comunicativos ou em debates (prática de oralidade).

Conceção de materiais.

Avaliação:

Formativa: Testes de diagnóstico e feedback sobre as actividades realizadas pelos alunos.

Sumativa:

1 Teste Sumativo: 40%

¿ Trabalho oral de grupo (25%) com produção escrita (5%): 30%

¿ Participação nas actividades em aula (pequenos trabalhos, interesse, atitudes) (20%), produção escrita individual (5%) e assiduidade (5%): 30%

#### **12.Teaching methodologies (including evaluation)**

#### Teaching Methodologies:

- ¿ Reading and analysis of texts on the topics included in the program.
- ¿ Solving practical language exercises
- ¿ Analysis of various authentic materials
- ¿ Preparation of written texts (descriptive, narrative, professional contacts and business mailing).
- ¿ Oral interventions.
- ¿ Interventions in dialogues in various communicative contexts or in debates (oral practice).
- ¿ Designing materials.

#### Evaluation:

Diagnostic tests and feedback on the activities carried out by the students

The assessment is based on the following percentage:

- ¿ 1 Test - 40%
- ¿ 1 Oral work (with the presentation of its planning) - 30%
- ¿ Classroom activities (tasks, interest, attitudes) (20%), individual work (5%) and attendance (5%): 30%

### **13. Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da unidade**

Uma vez que esta unidade curricular tem como principal objectivo o desenvolvimento das capacidades linguísticas dos alunos em língua Inglesa, será adoptada uma abordagem de ensino-aprendizagem eminentemente prática. Tal consistirá no desenvolvimento de diferentes actividades que permitam o desenvolvimento das competências de comunicação oral dos alunos (através de debates em aula, diálogos, role-plays, etc.), bem como as suas competências de redacção em diferentes registos e contextos linguísticos.

Para além disso, os alunos irão ainda desenvolver um trabalho oral em grupo, cuja pesquisa parte de um tema (listagem previamente apresentada) que se enquadra principalmente nos diversos tipos de gastronomia nacional e internacional, bem como eventuais eventos relacionados com F&B.

### **14. Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes**

As this curricular unit aims at developing students¿ linguistic skills in English, a significantly practical approach will be adopted in classes. This will consist in different activities that aim at fostering the development of students¿ oral communication skills (in class debates, dialogues, role-plays, etc.), as well as their writing skills in different language registers and contexts.

Furthermore, students will also develop an oral assignment where they should present the outcome of their research about a specific theme (chosen within a list previously presented) concerning the diverse types of international and national Gastronomy, as well as F&B related national events.

#### **15. Bibliografia de consulta/existência obrigatória | Bibliography (Mandatory resources)**

Cameron, S. (2016). The Business Student's Handbook: Skills for Study and Employment, 6th ed, Pearson.

Cowper, A. (2013) English for International Tourism, Upper Intermediate Workbook, 2nd ed, London: Pearson Longman.

Foskett, D. & P. Paskins (2016) The Theory of Hospitality and Catering, 13th Ed. Hodder Education.

Goeldner, C.R. and J.R.B. Ritchie (2011) Tourism: Principles, Practices and Philosophies, 12th ed, John Wiley and Sons, Inc. NY..

Jones, L. (2005) Welcome! English for the travel and tourism industry, 2nd ed, Cambridge: Cambridge University Press.

Labensky, S.R. et al. (2014) On Cooking: A Textbook for Culinary Fundamentals, Essex, England: Pearson Education.

Martin, M. & F. Whiting (2016) Human Resource Practice, 7th ed, London: CIPD & Kogan.

Pohl, A. (2002) Professional English: Hotel and Catering, Essex: Pearson Education Limited

Strutt, P. (2013) English for International Tourism, Upper Intermediate Coursebook, 2nd ed, London: Pearson Longman.

#### **16. Metodologias de ensino (inclui avaliação) em situação de possível transição para o ensino à distância ou sistema misto no âmbito da pandemia COVID19)**

Em virtude do estado de pandemia da COVID 19, as metodologias de ensino-aprendizagem passam a contar com sessões síncronas e assíncronas via plataformas de comunicação adequadas (Colibri/Zoom e Moodle), bem como a utilização de ferramentas dessas plataformas, como testes online, fóruns colaborativos, chats, ficheiros áudio e de vídeo produzidos pelos estudantes, a título de exemplo. As metodologias de ensino-aprendizagem acima descritas e os modelos de avaliação adaptados não alteram a demonstração da coerência das metodologias de ensino-aprendizagem com os objetivos da Unidade Curricular.

Avaliação Escrita/Essay: 30%

Trabalho Oral (incluindo plano): 50%

Participação nas diversas atividades em aula + trabalhos de casa: 20%