
Ano Letivo 2016-17

Unidade Curricular FRANCÊS II PARA HOTELARIA

Cursos GESTÃO HOTELEIRA (1.º ciclo)

Unidade Orgânica Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo

Código da Unidade Curricular 14171151

Área Científica LÍNGUAS E LITERATURAS ESTRANGEIRAS

Sigla

Línguas de Aprendizagem
Francês fr.

Modalidade de ensino
Presencial.

Docente Responsável Josete Correia de Sousa

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Josete Correia de Sousa	OT; TP	TP1; OT1	90TP; 6OT

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
2º	A	90TP; 6OT	252	9

* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

Precedências

FRANCÊS I PARA HOTELARIA E TURISMO, FRANCÊS I PARA HOTELARIA

Conhecimentos Prévios recomendados

A2

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Desenvolver a competência comunicativa na área da hotelaria:

1. Compreensão oral

Compreender discursos orais produzidos em situações profissionais (hotel, restaurante).

2. Produção/interação verbal

Interagir com clientes para receber, informar, explicar e vender serviços.

3. Compreensão escrita

Compreender textos profissionais curtos: e-mails, mapas, horários, agendas, ementas e cartas comerciais.

4. Produção/interação escrita

Produzir textos profissionais curtos: e-mails, mapas, horários, agendas, ementas e cartas comerciais.

Conteúdos programáticos

1. Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration : le personnel (se présenter, présenter quelqu'un) et la présentation de l'hôtel.
2. Les réservations (une chambre, une table). Confirmation, modification et annulation.
3. Accueillir au restaurant et au standard. Installer un client dans sa chambre. Produits et messages d'accueil.
4. Présenter les équipements et service de l'hôtel, prendre une commande et assurer le service à l'étage. Informer sur les curiosités locales et décrire un plat.
5. Réagir face aux problèmes de santé : parties du corps, blessures et maladies communes.
6. Grammaire
 - Pronoms personnels complément d'objet direct/indirect, les pronoms relatifs
 - Adjectifs et pronoms possessifs et démonstratifs.
 - Temps de l'indicatif : le passé composé et l'imparfait
 - Expression du temps et de la localisation. Nominalisations.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A frequência das aulas e a participação ativa são indispensáveis ao sucesso na unidade curricular. Aulas práticas: motivação, mobilização de conhecimentos para tratamento dos temas, leitura, audição/visionamento de documentos (áudio e vídeo), preenchimento de formulários, interpretação e produção de textos profissionais, simulações de situações profissionais.

A avaliação é constituída por uma componente distribuída (CD) correspondendo a 40% e por um exame final (60%). A classificação de 12 ou mais valores na avaliação da CD dispensa do exame final.

Avaliação da CD:

20% - Teste 1

20% - Teste 2

40% - Prova oral

10% - Participação

10% - Trabalho complementar

Falta a uma das provas escritas: realização da prova no final do ano mediante a apresentação, no prazo legal, de documento justificativo.

Faltas injustificadas às avaliações e fraude: classificação zero.

Exame final: prova escrita.

Bibliografia principal

CORBEAU, S. & al. 2013. Hôtellerie-restauration.com. Paris : CLE

CORBEAU, S. & al. 2004. Tourisme.com. Paris : CLE.

CORBEAU, S. & al. 2006. Hôtellerie-restauration.com. Paris : CLE.

FOLLET, J-P. & al. 2004. Guide bleu Portugal. Paris : Hachette.

GÉO-MAGAZINE. 2007. N° 22, Hors série. Portugal, toute l'émotion du sud. Paris.

GRÉGOIRE, M. et THIÉVENAZ O. 2004. Grammaire progressive du Français. Niv. In. Paris : CLE.

LABOURDETTE, J.F. 2000. Histoire du Portugal. Paris : Fayard.

MERMET, G. 2005. Francoscopie 2013. Paris : Larousse.

ORIN, P. 2014. Le guide Michelin Portugal. Paris : Ed. Voyage.

Academic Year 2016-17

Course unit FRENCH II FOR HOTELS

Courses HOTEL MANAGEMENT (DAY CLASSES)

Faculty / School Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo

Main Scientific Area LÍNGUAS E LITERATURAS ESTRANGEIRAS

Acronym

Language of instruction French fr.

Learning modality Classroom teaching.

Coordinating teacher Josete Correia de Sousa

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Josete Correia de Sousa	OT; TP	TP1; OT1	90TP; 6OT

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	90	0	0	0	0	6	0	252

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

FRANÇÊS I PARA HOTELARIA E TURISMO, FRANÇÊS I PARA HOTELARIA

Prior knowledge and skills

A2

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

This course aims at developing student's communicative skills in the area of Hotel management. They will have to be able to:

1 Listening

Understand simple oral discourses produced in professional situations (hotel, restaurant).

2. Production / verbal interaction

Interact with customers to inform, explain and sell services.

3 Reading skills

Understand short professional texts: emails, maps, schedules, agendas, menus and business letters.

4 Production / written interaction

Produce short professional texts: emails, maps, schedules, agendas, menus and business letters.

Syllabus

1. Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration : le personnel (se présenter, présenter quelqu'un) et la présentation de l'hôtel.
2. Les réservations (une chambre, une table). Confirmation, modification et annulation.
3. Accueillir au restaurant et au standard. Installer un client dans sa chambre. Produits et messages d'accueil.
4. Présenter les équipements et service de l'hôtel, prendre une commande et assurer le service à l'étage. Informer sur les curiosités locales et décrire un plat.
5. Réagir face aux problèmes de santé : parties du corps, blessures et maladies communes.
6. Grammaire
 - Pronoms personnels complément d'objet direct/indirect, les pronoms relatifs
 - Adjectifs et pronoms possessifs et démonstratifs.
 - Temps de l'indicatif : le passé composé et l'imparfait
 - Expression du temps et de la localisation. Nominalisations.

Teaching methodologies (including evaluation)

Teaching methodologies include: reading, speaking, listening and writing tasks; language study, word study, individual and group tasks, oral presentations, and role-plays.

Exercises to develop linguistic skills (lexical and grammatical) in sociolinguistic professional areas. Attendance is considered a key factor for success.

The assessment for this curricular unit consists of a distributed component and a final examination. Students who obtain a grade of twelve or more in the distributed component of the curricular unit will be exempt from the final exam.

The distributed component assessment and the final exam correspond, respectively, to 40% and 60% of the final grade of the curricular unit.

The distributed component consists of:

- 40% - two written tests
- 40% - oral presentations
- 10% - homework / classroom activities (throughout the year).
- 10% - Thematic work

Main Bibliography

CORBEAU, S. & al. 2013. Hôtellerie-restauration.com. Paris : CLE

CORBEAU, S. & al. 2004. Tourisme.com. Paris : CLE.

CORBEAU, S. & al. 2006. Hôtellerie-restauration.com. Paris : CLE.

FOLLET, J-P. & al. 2004. Guide bleu Portugal. Paris : Hachette.

GÉO-MAGAZINE. 2007. N° 22, Hors série. Portugal, toute l'émotion du sud. Paris.

GRÉGOIRE, M. et THIÉVENAZ O. 2004. Grammaire progressive du Français. Niv. In. Paris : CLE. LABOURDETTE, J.F. 2000. Histoire du Portugal. Paris : Fayard.

MERMET, G. 2005. Francoscopie 2013. Paris : Larousse.

ORIN, P. 2014. Le guide Michelin Portugal. Paris : Ed. Voyage.