
Ano Letivo 2017-18

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, FRANCÊS I PARA HOTELARIA E TURISMO

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)

Avaliação da UC:

- Componente de Avaliação por Frequência CAF (peso 40%) + Exame (peso 60%)

- Avaliação da CAF:

20% - Teste 1

20% - Teste 2

40% - Prova Oral

10% - Participação

10% - Trabalho complementar

- Dispensa de exame: CAF $\geq$ 12 valores

- Caso seja favorável ao aluno, a nota de exame de época normal pondera com a CAF para o cálculo da nota de admissão a exames posteriores durante o ano letivo de obtenção da CAF.

- Na época especial de conclusão de curso ou de melhoria de classificação, o resultado do exame corresponde a 100% da nota da UC.

- O aluno pode utilizar a CAF obtida no ano letivo anterior na UC, mediante solicitação prévia, por escrito, ao docente.

- A falta a qualquer um dos momentos de avaliação sem justificação e a tentativa de fraude implicam a classificação zero, sem hipótese de reposição.

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 2017-18

Course unit FRENCH II FOR HOTELS

Courses HOTEL MANAGEMENT (1st cycle)

Faculty / School Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo

Main Scientific Area LÍNGUAS E LITERATURAS ESTRANGEIRAS

Acronym

Language of instruction French fr.

Teaching/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, FRANÇÊS I PARA HOTELARIA E TURISMO

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.

- Continuous Assessment (CA) component (40%) + Exam (60%)

The CA component comprises: 1st test, 20%; 2nd test, 20%; oral presentation, 40%; 20%, homework / classroom activities (throughout the year).

- Students with a final CA grade of ≥ 12 are exempt from the exam.
- If favourable to the student, the exam mark from the 1st exam period calculated with the CA grade will be applied for admission to further exam periods during the same academic year.
- In the Special Exam Period for concluding the Course, or for improving the final classification, the exam weighting is 100%.
- The student may use the CA grade obtained in the previous academic year by applying in writing to the course unit teacher.

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.