
Ano Letivo 2020-21

Unidade Curricular FRANCÊS II PARA HOTELARIA

Cursos GESTÃO HOTELEIRA (1.º ciclo) (*)

(*) Curso onde a unidade curricular é opcional

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 e/ ou à Distância.

Docente Responsável Josete Correia de Sousa

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Josete Correia de Sousa	OT; TP	TP1; TP2; OT1; OT2	168TP; 12OT

* 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	84TP; 6OT	252	9

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

Precedências

OPÇÃO - LÍNGUA ESTRANGEIRA, FRANCÊS I PARA HOTELARIA, FRANCÊS I PARA HOTELARIA E TURISMO, LÍNGUA ESTRANGEIRA I

Conhecimentos Prévios recomendados

A1 +

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

La progression suit celle du manuel: Hôtellerie-restauration.com (cf. Bibliografia)

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, présent, futur simple et futur proche, le passé composé et l'imparfait, l'impératif, expression du temps et de la localisation, nominalisations.

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

No sentido de preparar os estudantes para a utilização da língua francesa em contextos profissionais específicos da área da Hotelaria, e considerando o tempo de aprendizagem anterior, optou-se por trabalhar no sentido de atingir o nível A2+ do Quadro Europeu Comum de Referência para o ensino de línguas. Neste sentido, ao nível das aquisições linguísticas e sociolinguísticas, deu-se prioridade a conteúdos lexicais, gramaticais e socioculturais que permitem o desempenho de atos de fala de informação, explicação e venda. Esta seleção foi determinada pelo facto de os estudantes, nos seus estágios extracurriculares de 2º ano, terem de interagir oralmente e por escrito em situações profissionais concretas como são a receção do hotel, o restaurante e o serviço de quartos.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Avaliação da UC:

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

- Admissão ao exame de época normal: necessária CAF $\geq$ a 6 valores

- Avaliação da CAF:

25% - Teste 1

25% - Teste 2

50% - Trabalhos e apresentações.

- 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.

Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

As metodologias de ensino a que recorremos, considerando os objetivos e conteúdos da unidade curricular, são as habituais na abordagem comunicativa dando particular importância à componente da comunicação oral e às simulações de situações profissionais. As atividades escritas de treino de estruturas lexicais e gramaticais e tradução constituem fases preparatórias subordinadas ao desenvolvimento da comunicação oral que permite a realização de tarefas profissionais. São também utilizadas ferramentas multimédia e a internet. Procede-se consequentemente à avaliação das componentes oral (apresentações e simulações) e escrita.

Bibliografia principal

CORBEAU, S. & al. (2013). Hôtellerie-restauration.com. 2^{ème} édition. Paris : CLE International.

CORBEAU, S. & al. (2013). Tourisme.com. 2^{ème} édition. Paris : CLE International

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

CHOLVY, Jérôme. (2014). En cuisine! Niveaux A1- A2. Livre de l'élève. Paris: CLE

GRÉGOIRE, M. et THIÉVENAZ O. (2010). Grammaire progressive, niveau Débutant A1 et A2, 2^{ème} édition. CLE International

DUSSAC, E. (2017), Bon Voyage! Français du Tourisme. Niveaux A1-A2. CLE International.

LAYGUE, A et COLL. A. (2016). Le Français en contexte: Tourisme. Niveaux: A1+/A2+. Éditions Maison des langues.

Academic Year 2020-21

Course unit FRENCH II FOR HOTELS

Courses HOTEL MANAGEMENT (1st cycle) (*)

(*) Optional course unit for this course

Faculty / School SCHOOL OF MANAGEMENT, HOSPITALITY AND TOURISM

Main Scientific Area

Acronym

Language of instruction French fr.

Teaching/Learning modality Classroom-based and/or distance learning.

Coordinating teacher Josete Correia de Sousa

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Josete Correia de Sousa	OT; TP	TP1; TP2; OT1; OT2	168TP; 12OT

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

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
0	84	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

OPÇÃO - LÍNGUA ESTRANGEIRA, FRANCÊS I PARA HOTELARIA, FRANCÊS I PARA HOTELARIA E TURISMO, LÍNGUA ESTRANGEIRA I

Prior knowledge and skills

A1+

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

This course aims at developing student's communicative skills in the area of Hospitality. 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, présent, futur simple et futur proche, le passé composé et l'imparfait, l'impératif, expression du temps et de la localisation, nominalisations.

Demonstration of the syllabus coherence with the curricular unit's learning objectives

In order to prepare students for the use of French language in professional contexts Hospitality and Tourism, we chose to work towards achieving the level A2+ of the Common European Framework of Reference for language teaching. At the level of linguistic and sociolinguistic acquisitions, priority was given to grammatical, lexical and sociocultural topics that allow the performance of speech acts of information, explanation / justification and argumentation. This selection was determined by the fact that students in their 2nd year training will have to interact with clients in professional situations and prepare them to respond to complaints and avoid conflicts at the hotel reception and the restaurant or to assess the quality of the services

Teaching methodologies (including evaluation)

Classroom teaching and active participation in classroom activities: simulations, group work, reading, exercises and listening to texts.

- Continuous Assessment (CA) component (40%) + Exam (60%)
- Admission to the exam during the «época normal» period: a final CA grade of ≥ 6 is needed

The CA component comprises: 1st test - 25%; 2nd test - 25%; assignments - 50% (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.

Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

Considering the objectives and content of the curricular unit, the teaching methodologies are those related to the communicative approach with particular emphasis on oral communication and role-plays of professional situations. The writing of lexical and grammatical structures and translation are subordinate and preparatory stages to the development of oral communication that allows the performance of professional tasks. Internet and multimedia tools are also used.

Main Bibliography

CORBEAU, S. & al. (2013). Hôtellerie-restauration.com. 2ème édition. Paris : CLE. international

CORBEAU, S. & al. (2013). Tourisme.com. 2 ème édition. Paris : CLE International

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

CHOLVY, Jérôme. (2014). En cuisine! Niveaux A1- A2. Livre de l'élève. Paris: CLE

GRÉGOIRE, M. et THIÉVENAZ O. (2010). Grammaire progressive, niveau Débutant A1 et A2, 2 ème édition. CLE International

DUSSAC, E. (2017), Bon Voyage! Français du Tourisme. Niveaux A1-A2. CLE International.

LAYGUE. A et COLL. A. (2016). Le Français en contexte: Tourisme. Niveaux: A1+/A2+. Éditions Maison des langues