
Ano Letivo 2016-17

Unidade Curricular FRANCÊS I 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 14171173

Área Científica

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
1º	A	90TP; 6OT	252	9

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

Precedências

Sem precedências

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 simples produzidos em situações profissionais (hotel, restaurante, animação hoteleira, transportes, informação turística).

2. Produção/interação verbal

Produzir enunciados orais simples para falar de si, da sua profissão, das suas atividades e do seu contexto socioprofissional. Interagir com clientes para receber, informar, explicar e vender serviços.

3. Compreensão escrita

Compreender textos profissionais curtos: currículos, e-mails, mapas, horários, agendas, bilhetes de transporte, ementas, programas de visitas, de animação e cartas comerciais. Compreender textos de informação turística sobre Portugal.

4. Produção/interação escrita

Produzir textos profissionais curtos: currículos, e-mails, ementas, programas de visitas, de animação e cartas comerciais curtas.

Conteúdos programáticos

1. Premiers contacts, information et vente

1.1. Se présenter, parler de ses fonctions et de son entreprise. Répondre au téléphone et prendre un message. Comprendre et rédiger son CV

1.2. L'Hôtel et la région : informer sur un hôtel à l'agence de voyages et à l'Office de Tourisme

1.3. Accueil, information et vente de produits dans un hôtel : la réception, le restaurant et l'animation

- informer sur les transports : informer sur les horaires, indiquer le chemin, faire une réservation
- le restaurant : expliquer un menu et un plat
- l'hôtel : faire une réservation
- l'animation : informer sur un programme d'animation

2. Grammaire

- Articles définis et indéfinis, partitifs. Adjectifs possessifs
- Temps de l'indicatif : présent, passé composé, futur et futur proche. Impératif
- Formes négative et interrogative
- Nombres cardinaux et ordinaux
- Adjectifs, prépositions de lieu
- Pronoms personnels (sujets, toniques et compléments directs)
- Expression du temps et du lieu.

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. et al. (2004). Tourisme.com. Paris : CLE.

CORBEAU, S. et al. (2006). Hôtellerie-restauration.com. Paris : CLE. FOLLET, J-P. et al. (2004). Guide bleu Portugal. Paris : Hachette.

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

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

MERMET, G. (2013). Francoscopie 2013. Paris : Larousse.

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

Academic Year 2016-17

Course unit FRANCÊS I PARA HOTELARIA

Courses HOTEL MANAGEMENT (DAY CLASSES) (*)

(*) Optional course unit for this course

Faculty / School Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo

Main Scientific Area

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

no pre-requisites

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 Tourism.

They will have to be able to:

1 Listening

Understand simple oral discourses produced in professional situations (hotel, restaurant, hotel entertainment, transport, tourist information).

2. Production / verbal interaction

Produce simple oral statements to talk about themselves, their profession, their activities and their socio-professional context. Interact with customers to inform, explain and sell services.

3. Reading skills

Understand short professional texts: resumes, emails, maps, schedules, agendas, tickets, menus, business programs, entertainment and business letters. Understand tourism information texts about Portugal.

4. Production / written interaction

Produce short professional texts: resumes, emails, menus, business cards, short business letters and animation programs

Syllabus

1. Premiers contacts, information et vente

1.1. Se présenter, parler de ses fonctions et de son entreprise. Répondre au téléphone et prendre un message. Comprendre et rédiger son CV

1.2. L'Hôtel et la région : informer sur un hôtel à l'agence de voyages et à l'Office de Tourisme

1.3. Accueil, information et vente de produits dans un hôtel : la réception, le restaurant et l'animation

- informer sur les transports : informer sur les horaires, indiquer le chemin, faire une réservation
- le restaurant : expliquer un menu et un plat
- l'hôtel : faire une réservation
- l'animation : informer sur un programme d'animation

2. Grammaire

- Articles définis et indéfinis, partitifs. Adjectifs possessifs
- Temps de l'indicatif : présent, passé composé, futur et futur proche. Impératif
- Formes négative et interrogative
- Nombres cardinaux et ordinaux
- Adjectifs, prépositions de lieu
- Pronoms personnels (sujets, toniques et compléments directs)
- Expression du temps et du lieu

Teaching methodologies (including evaluation)

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. et al. (2004). Tourisme.com. Paris : CLE.

CORBEAU, S. et al. (2006). Hôtellerie-restauration.com. Paris : CLE.

FOLLET, J-P. et al. (2004). Guide bleu Portugal. Paris : Hachette.

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

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

MERMET, G. (2013). Francoscopie 2013. Paris : Larousse.

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