
Ano Letivo 2017-18

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

Sem conhecimentos prévios necessários. Iniciação.

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 e transportes).

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 e cartas comerciais.

4. Produção/interação escrita

Produzir textos profissionais curtos: currículos, e-mails, ementas e cartas comerciais curtas.

Conteúdos programáticos

1. Premiers contacts : Se présenter, présenter quelqu'un, communiquer ses coordonnées
2. Objets : Identifier des objets, montrer et situer des objets, faire un achat, discuter le prix.
3. Emploi du temps : Demander et donner l'heure, des horaires, fixer rendez-vous (au téléphone, par e-mail), réserver une table au restaurant
4. Voyage : Réserver une chambre d'hôtel, exprimer un conseil, une interdiction, une obligation, acheter un billet de train
5. Dans les règles : Comprendre et respecter des règles de sécurité et d'hygiène, comprendre et donner un ordre.

Grammaire

Articles définis et indéfinis, partitifs. Adjectifs possessifs, démonstratifs.

Temps de l'indicatif : présent, passé récent, passé composé, futur et futur proche. Impératif.

Formes interrogative et négative.

Nombres cardinaux et ordinaux.

Adjectifs.

Pronoms personnels (sujet, toniques).

Expression du temps (heures et dates) et du lieu (prépositions).

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Ensino presencial e participação ativa nas atividades na aula: simulações, trabalhos de grupo, leituras, exercícios e audição de textos.

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

PENFORNIS, Jean-Luc. (2012). Français.com. Niveau débutant. Livre de l'élève. 2ème édition. Paris : CLE.

PENFORNIS, Jean-Luc. (2012). Français.com. Niveau débutant. Cahier d'exercices. 2ème édition. Paris : CLE.

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

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 2017-18

Course unit FRANCÊS I PARA HOTELARIA

Courses HOTEL MANAGEMENT (1st cycle) (*)

(*) Optional course unit for this course

Faculty / School Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo

Main Scientific Area

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

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

Begunners.

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

Understand simple oral discourses. 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 and transport).

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 and business letters.

4. Production / written interaction

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

Syllabus

1. Premiers contacts : Se présenter, présenter quelqu'un, dire où on travaille, ce qu'on fait, communiquer ses coordonnées
 2. Objets : Identifier des objets, expliquer leur usage, montrer et situer des objets, faire un achat, discuter le prix.
 3. Emploi du temps : Demander et donner l'heure, des horaires, raconter sa journée, parler de ses habitudes au travail de ses loisirs, fixer rendez-vous (au téléphone, par e-mail), réserver une table au restaurant
 4. Voyage : Réserver une chambre d'hôtel, demander la note, expliquer un itinéraire, exprimer un conseil, une interdiction, une obligation, acheter un billet de train.
 5. Dans les règles : Comprendre et respecter des règles de sécurité et d'hygiène, comprendre et donner un ordre.
- Grammaire: Articles définis et indéfinis, partitifs. Adjectifs possessifs, démonstratifs.
- Présent, passé récent, passé composé, futur et futur proche. Impératif.
- Formes interrogative et négative. Pronoms personnels sujet et toniques.
- Expression du temps et du lieu.

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%)

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

PENFORNIS, Jean-Luc. (2012). Français.com. Niveau débutant. Livre de l'élève. 2ème édition. Paris : CLE.

PENFORNIS, Jean-Luc. (2012). Français.com. Niveau débutant. Cahier d'exercices. 2ème édition. Paris : CLE.

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

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.