

---

## CURSO PROFISSIONAL - TÉCNICO RESTAURANTE/BAR

### Planificação Anual de *Comunicar em Língua Estrangeira - Francês* - 12º ano Ano letivo 2024/2025

Turma: 12ºH

Professora: Isabel Soares

#### 1 - Estrutura da disciplina

A disciplina de **Comunicar em Língua Estrangeira - Francês** insere-se na componente de formação técnica do curso profissional de Técnico de Restaurante / Bar. Da sua matriz curricular constam duas UFCD's: 4215 - Língua Francesa aplicada ao restaurante/bar, e 8318 - Língua Francesa – o profissional na restauração, com uma carga de 25 horas cada, distribuídas por dois blocos semanais, um de noventa minutos e outro de quarenta e cinco minutos.

#### 2 - Objetivos da disciplina

Esta disciplina pretende desenvolver nos alunos competências básicas noutra língua estrangeira, para além da estudada na componente de formação sociocultural, permitindo-lhes familiarizarem-se com vocabulário técnico específico do setor onde desenvolverão a sua atividade profissional.

##### 2.1 - UFCD 4215

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em francês, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de bar na restauração.
- Interagir e comunicar em francês, a nível do utilizador independente.

##### 2.2 - UFCD 8318

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região, em francês.
- Caracterizar a oferta de restauração da região, em francês, a nível do utilizador independente.
- Descrever as principais atrações gastronómicas da região, em francês, a nível do utilizador independente.

#### 2 - Planificação

O referencial de formação poderá ser consultado na formação técnica do Curso Profissional de Técnico de Restaurante / Bar, no sítio da ANQEP.



Obs. Esta planificação foi aprovada em reunião de Grupo de Recrutamento de Francês no dia 04 de setembro de 2024.

Período	Domínios de aprendizagem	Tempo
<b>1.º Período</b> De 13/09 a 17/12  <b>40 tempos</b>	<b>UFCD- 4215</b> <b>Língua francesa aplicada ao restaurante / bar</b>  <b>Funcionamento da língua francesa:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Regras gramaticais de sintaxe e semântica.</li><li>● Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica.</li><li>● Adequação discursiva.</li><li>● Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações.</li></ul> <b>Funções da linguagem:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Comparar e contrastar;</li><li>● Prestar e receber informações;</li><li>● Ouvir e exprimir opiniões;</li><li>● Sugerir;</li><li>● Descrever;</li><li>● Perguntar e exprimir preferências;</li><li>● Aconselhar;</li><li>● Apresentar;</li><li>● Pedir autorização;</li><li>● Criticar.</li></ul> <b>Descrição e identificação:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Serviço de restaurante/bar.</li></ul> <b>Processos de recolha de informação para efeitos de classificação</b>	<b>25 h</b> (33 tempos)

<p><b>2.º Período</b></p> <p>De 03/01 a 22/03</p> <p><b>26 tempos</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>UFCD 8318</b></p> <p><b>Língua francesa – o profissional na restauração</b></p> <p><b>Funcionamento da língua francesa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Regras gramaticais de sintaxe e semântica.</li> <li>● Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica.</li> <li>● Adequação discursiva.</li> </ul> <p><b>Funções da linguagem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Comparar e contrastar;</li> <li>● Prestar e receber informações;</li> <li>● Ouvir e exprimir opiniões;</li> <li>● Sugerir;</li> <li>● Descrever;</li> <li>● Perguntar e exprimir preferências;</li> <li>● Aconselhar;</li> <li>● Apresentar;</li> <li>● Pedir autorização;</li> <li>● Criticar.</li> </ul> <p><b>Descrição e identificação</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Gastronomia nacional e regional;</li> <li>● Oferta gastronómica da região;</li> <li>● Cartas de restaurante;</li> <li>● Utensílios e equipamentos do restaurante.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Processos de recolha de informação para efeitos de classificação*</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>25 h</b></p> <p style="text-align: center;">(33 tempos)</p>
---	---	---

\*Dado o carácter prático da disciplina os alunos terão sempre diversas tarefas a executar que contribuem para a classificação

**Processos de recolha de informação para efeitos de classificação:**

- “Jeu de Rôle”/dramatizações;
- Trabalhos de pesquisa (Individuais e/ou de grupo);
- Portefólio;
- Elaboração de fichas técnicas e ementas relativas à área;
- Testes/quizzes;
- Rubricas.