
CURSO PROFISSIONAL - TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA

Planificação Anual de *Comunicar em Língua Estrangeira - Francês* - 11º ano Ano letivo 2024/2025

Turma: 11ºO

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 Cozinha e de pastelaria. Da sua matriz curricular consta uma UFCD: 4663 - Língua Francesa aplicada a cozinha/ pastelaria, o profissional na cozinha/ pastelaria, com uma carga de 25 horas, distribuídas por um bloco de 90 minutos por semana.

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.

●.1 - UFCD 4363

- Utilizar vocabulário específico à cozinha/pastelaria em língua francesa
- Empregar fórmulas e estruturas habituais na comunicação oral em francês - as expressões básicas utilizadas usualmente, comunicação no contexto social e profissional
- Adquirir fórmulas e estruturas habituais na comunicação escrita em francês
- Aprender os aspetos sonoros, rítmicos e de entoação característicos na comunicação oral em francês
- Redigir de ementas internacionais em língua francesa

2 - Planificação

O referencial de formação poderá ser consultado na formação técnica do Curso Profissional de Técnico de Cozinha e Pastelaria, 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
1.º Período De 13/09 a 17/12 24 tempos	UFCD- 4363 Língua francesa aplicada à Cozinha/ Pastelaria Funcionamento da língua francesa: <ul style="list-style-type: none">● Regras gramaticais de sintaxe e semântica.● Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica.● Adequação discursiva.● Vocabulário técnico do serviço de cozinha: identificação de tipos de iguarias e ingredientes, consulta de documentação técnica, planeamento e organização do trabalho de cozinha e de pastelaria, execução dos diferentes serviços de cozinha/pastelaria, equipamentos e utensílios, prestação dos primeiros socorros e aplicação de técnicas básicas de emergência. Funções da linguagem: <ul style="list-style-type: none">● Comparar e contrastar● Prestar e receber informações● Ouvir e exprimir opiniões● Sugerir● Descrever● Perguntar e exprimir preferências● Aconselhar● Apresentar● Pedir autorização● Criticar Descrição e identificação: <ul style="list-style-type: none">● Serviço de cozinha Processos de recolha de informação para efeitos de classificação*	25 h (33 tempos)

<p>2.º Período</p> <p>De 06/01 a 04/04</p> <p>9 tempos</p>	<p style="text-align: center;">UFCD 4363</p> <p>Língua francesa – o profissional na cozinha/ pastelaria</p> <p>Funcionamento da língua francesa</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Regras gramaticais de sintaxe e semântica. ● Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de fase, estrutura frásica. ● Adequação discursiva. <p>Funções da linguagem</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comparar e contrastar; ● Prestar e receber informações; ● Ouvir e exprimir opiniões; ● Sugerir; ● Descrever; ● Perguntar e exprimir preferências; ● Aconselhar; ● Apresentar; ● Pedir autorização; ● Criticar. <p>Descrição e identificação</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Gastronomia nacional e regional; ● Oferta gastronómica da região; ● Cartas de restaurante; ● Utensílios e equipamentos do restaurante. <p style="text-align: center;">Processos de recolha de informação para efeitos de classificação*</p>	<p style="text-align: center;">25 h</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.