

CURSO PROFISSIONAL - TÉCNICO RESTAURANTE/BAR

Planificação Anual de *Comunicar em Língua Estrangeira - Francês* - 12º ano

Ano letivo 2023/2024

Turma: 12º H

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 06 de setembro de 2023.*

Período	Domínios de aprendizagem	Tempo
<p>1.º Período</p> <p>De 18/09 a 15/12</p> <p>36 tempos</p>	<p align="center">UFCD- 4215</p> <p>Língua francesa aplicada ao restaurante / bar</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. • Vocabulário técnico do serviço de restaurante/bar: receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações. <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"> • Serviço de restaurante/bar. <p align="center">Processos de recolha de informação para efeitos de classificação</p>	<p align="center">25 h</p> <p align="center">(33 tempos)</p>

UFCD 8318		
2.º Período De 03/01 a 22/03 30 tempos	Língua francesa – o profissional na restauração 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.	25 h (33 tempos)
	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">• Gastronomia nacional e regional;• Oferta gastronómica da região;• Cartas de restaurante;• Utensílios e equipamentos do restaurante. Processos de recolha de informação para efeitos de classificação*	

*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.