

CURSO PROFISSIONAL - TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA

Planificação Anual de *Comunicar em Língua Estrangeira - Francês* - 11º ano

Ano letivo 2023/2024

Turma: 11º N

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 4663

- 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
- Apreender 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 06 de setembro de 2023.

Período	Domínios de aprendizagem	Tempo
<p>1.º Período De 18/09 a 15/12</p> <p>26 tempos</p>	<p align="center">UFCD- 4663</p> <p>Língua francesa aplicada à 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. • 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. <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 cozinha <p align="center">Processos de recolha de informação para efeitos de classificação*</p>	<p align="center">25 h (26 tempos)</p>

<p>2.º Período</p> <p>De 03/01 a 22/03</p> <p>7 tempos</p>	<p style="text-align: center;">UFCD 4663</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.