Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος: Επαγγελματικά Γαλλικά IV
Κωδικός Μαθήματος: CAFR 311G
Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών : Μαγειρικές Τέχνες / 3^{ο} Έτος
Τμήμα : MT III **Εξάμηνο :** Φθινοπωρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας : 2 περιόδους την εβδομάδα **ECTS :** 2

Καθηγητής / Εκπαιδευτής: Δρ Τατιάνα Σιαμμά–Χαριλάου
Ώρες Γραφείου: Τετάρτη, 15.30 - 17.00
Αριθμός Γραφείου: 219 **Τηλ. Γραφείου:** 22 404 824
Ηλεκτρονική Διεύθυνση: tshiamma@hhic.mlsi.gov.cy

Προαπαιτούμενα : Επαγγελματικά Γαλλικά III

Φιλοσοφία μαθήματος

Το μάθημα, όπως όλα τα μαθήματα γλωσσών, είναι εναρμονισμένο με το Κοινό Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Αναφοράς για τις Γλώσσες (ΚΕΠΑ) και στόχος του είναι η προετοιμασία για το επίπεδο Α2.2. Το μάθημα προσβλέπει στην ενίσχυση των γνώσεων των φοιτητών στον τομέα του επισιτισμού και του τουρισμού, αναπτύσσοντας παράλληλα ενισχυμένες γλωσσικές, επικοινωνιακές και επαγγελματικές δεξιότητες στη Γαλλική Γλώσσα.

Στόχοι

Αυτό είναι το τέταρτο επίπεδο μιας διαδοχικής σειράς μαθημάτων Γαλλικής Γλώσσας για επαγγελματικούς σκοπούς, το οποίο περιλαμβάνει θέματα που σχετίζονται κυρίως με την παρουσίαση ενός πιάτου και τη σύνθεσή του, το γαλλικό κρασί, την παραδοσιακή γαλλική κουζίνα, τους κανόνες υγιεινής για την προετοιμασία και φύλαξη ψαριών και θαλασσινών, τους κανόνες υγιεινής για την προετοιμασία και φύλαξη επιδορπίων, παγωτών και γλυκών μειγμάτων, τις απαραίτητες διεργασίες για κράτηση στο εστιατόριο (τροποποίηση, ακύρωση), τύπους μενού εστιατορίων, καθώς επίσης και λεξιλόγιο σχετικό με ψάρια και θαλασσινά, επιδόρπια και βασικές διατροφικές ορολογίες. Σε αυτό το επίπεδο, οι φοιτητές θα ενισχύσουν τις δεξιότητες επικοινωνίας προφορικού και γραπτού λόγου, καθώς και τη γραμματική δομή της γαλλικής γλώσσας. Θα είναι σε θέση να επικοινωνούν σε απλές και καθημερινές εργασίες που απαιτούν απλή και άμεση ανταλλαγή πληροφοριών για θέματα και δραστηριότητες που σχετίζονται με τον επαγγελματικό τους πεδίο, παρέχοντας παράλληλα ποιοτικές υπηρεσίες. Οι φοιτητές αναμένεται να λειτουργούν στο επίπεδο Α2.2 του ΚΕΠΑ.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

Στο τέλος του εξαμήνου, οι φοιτητές αναμένεται να έχουν τη δυνατότητα να χρησιμοποιούν τη Γαλλική Γλώσσα στο επίπεδο Α2.2 του ΚΕΠΑ. Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση της ενότητας, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να χρησιμοποιούν τη Γαλλική Γλώσσα για να:

- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν ψάρια και θαλασσινά (κατηγορίες, μέρη, μεθόδους προετοιμασίας),
- γνωρίζουν και να εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής για την προετοιμασία και φύλαξη ψαριών και θαλασσινών,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν παραδοσιακά γαλλικά πιάτα,
- παρουσιάζουν και να επεξηγούν τη σύνθεση ενός πιάτου (2),
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν διαφορετικούς τύπους γαλλικού κρασιού και τα χαρακτηριστικά τους,

- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν επιδόρπια, παγωτά και γλυκά μείγματα,
- γνωρίζουν και να εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής για την προετοιμασία και φύλαξη επιδορπίων, παγωτών και γλυκών μειγμάτων,
- διακοσμούν και να περιγράφουν τον τρόπο διακόσμησης ενός πιάτου,
- κάνουν κράτηση στο εστιατόριο (τροποποίηση, ακύρωση),
- δημιουργούν ένα μενού εστιατορίου,
- γνωρίζουν βασικές διατροφικές ορολογίες,
- υποβάλλουν μια παραγγελία σε ένα προμηθευτή.

Μεθοδολογία Διδασκαλίας

Η εμπλοκή του φοιτητή είναι απαραίτητη στο μάθημα. Για το μάθημα έχει επιλεγεί η επικοινωνιακή-διαδραστική προσέγγιση η οποία επιτρέπει στο φοιτητή να αποκτήσει τις γλωσσικές δεξιότητες που περιγράφονται στο επίπεδο Α2.2 του ΚΕΠΑ, όπως η γραπτή και προφορική επικοινωνία, κατανόηση και έκφραση, μέσω ποικίλων επικοινωνιακών δραστηριοτήτων. Ο φοιτητής έχει ενεργή εμπλοκή στο μάθημα και τη δυνατότητα να αναπτύξει δεξιότητες στην παρατήρηση και την κριτική σκέψη, καθώς επίσης και στρατηγικές μάθησης οι οποίες οδηγούν προοδευτικά στην αυτόνομη μάθηση. Η επικοινωνιακή-διαδραστική προσέγγιση στηρίζεται κυρίως στη χρήση σύγχρονων οπτικοακουστικών μέσων, όπως CDs, DVDs και κείμενα, τα οποία ευνοούν την ανάπτυξη διαλόγου, προφορικού λόγου και ομαδικών συζητήσεων, την ακουστική κατανόηση, αλλά και τη γραπτή κατανόηση και έκφραση. Τα προτεινόμενα θέματα αποσκοπούν στην ανάπτυξη και ενίσχυση των επικοινωνιακών δεξιοτήτων στη βάση των ιδιάιτερων αναγκών του τομέα επαγγελματικής ανάπτυξης του φοιτητή (γραμματική και λεξιλόγιο για επαγγελματικούς σκοπούς).

Αξιολόγηση

Κατοίκον εργασία	15%
Διαγωνίσματα	25%
Εργασίες Αυτόνομης Μάθησης	30%
Τελική Εξέταση	30%

Απαιτήσεις Μαθήματος

Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο των φοιτητών για τις απαιτήσεις του μαθήματος.

Δομή και Περιεχόμενο Μαθήματος

Εβδ.	Ημερ.	Ύλη/Θέματα που θα καλυφθούν				Σχετικό κεφάλαιο / υλικό
		Ειδικοί γλωσσικοί στόχοι	Γλωσσικό Περιεχόμενο			
			Γραμματική	Λεξιλόγιο	Φωνητική	
1	2-5/10	• Réserver une table au restaurant • Informer sur les horaires • Exprimer le temps /dire l'heure	• L'expression du temps (1)	• Les heures • Les dates		Teacher's notes *Réserver une table au restaurant*
2	8-12/10	• Refuser une réservation • S'excuser ne pas satisfaire une demande de réservation • Justifier/proposer une solution • Modifier ou annuler	• La négation (2) *ne…pas, ne…plus, ne…rien, ne…jamais* • Le passé composé (1)			Teacher's notes *Réserver une table au restaurant*

Εβδ.	Ημερ.	Ύλη/Θέματα που θα καλυφθούν				Σχετικό κεφάλαιο / υλικό
		Ειδικοί γλωσσικοί στόχοι	Γλωσσικό Περιεχόμενο			
			Γραμματική	Λεξιλόγιο	Φωνητική	
		une réservation **Projet en groupe guidé** *Rédiger un dialogue pour faire une réservation et modifier ou annuler une réservation/refuser une réservation et proposer une solution ET jouer la scène*				
3	15-19/10	• Découvrir les poissons • Préparer/cuisiner le poisson	• Les verbes de préparation du poisson • Les pronoms compléments indirects *lui, leur*	• Le poisson • Les catégories de poisson • Les parties du poisson • Les ustensiles de préparation du poisson	• Le son [s] et [k]	**Unité 8,** *Poissons de mer et d'eau douce*
4	22-26/10	• La livraison du poisson • Découvrir les fruits de mer • Préparer les fruits de mer • Exprimer ses goûts **Activité de recherche individuelle** *Elaborer une fiche de présentation de poissons et fruits de mer de la cuisine chypriote*	• La négation • Les verbes pronominaux	• Les perceptions sensorielles • Les catégories de fruits de mer • Les parties de fruits de mer • Les recommandations sanitaires		**Unité 8,** *Conserver les produits de mer* **Unité 8,** *Les fruits de mer*
5	29/10-2/11	• Découvrir les spécialités régionales • Rédiger une fiche technique de fabrication • Comprendre et élaborer une fiche de cuisine **Projet en groupe guidé** *Elaborer une recette de poisson française OU Présenter la gastronomie d'une région française*				**Unité 8,** *Les spécialités de poisson*
6	5-9/11	• Les français et le vin • La France viticole • Comprendre et élaborer une fiche de cuisine **Activité de recherche individuelle** *Elaborer une fiche de présentation du champagne*		• Les vins français		**Unité 8,** *Les vins*

Εβδ.	Ημερ.	Ύλη/Θέματα που θα καλυφθούν				Σχετικό κεφάλαιο / υλικό
		Ειδικοί γλωσσικοί στόχοι	Γλωσσικό Περιεχόμενο			
			Γραμματική	Λεξιλόγιο	Φωνητική	
		français				
7	12-16/11	• Découvrir les desserts et les entremets • Découvrir les appareils sucrés • Conserver les crèmes • S'exprimer au passé	• Les verbes de préparation des produits de la pâtisserie • Les pronoms personnels compléments directs et indirects • Le passé composé (2)	• Les desserts • Les crèmes • Les glaces et les sorbets • Les ustensiles de préparation des produits de la pâtisserie	• Les liaisons • Distinguer *ont* et *sont*	**Unité 9,** *Les crèmes* **Unité 9,** *Conserver au frais*
8	19-23/11	• Dresser un plat • Donner son avis • Desserts de fête • Comprendre et élaborer une fiche de cuisine **Projet en groupe guidé** *Elaborer une recette de dessert pour une fête française et filmer sa préparation*	• Les pronoms relatifs *qui* et *que*	• Les formes • Les textures • Des mots pour donner son avis • Fêtes françaises et desserts • Le chocolat		**Unité 9,** *Desserts au choix* **Unité 9,** *Le chocolat*
9	26-30/11	**Révision – Test CE ou CO ou CEE**				
10	3-7/12	• Comprendre et composer une carte de restaurant • Décrire/caractériser un plat • Découvrir un menu français	• Les prépositions *à* et *de* dans les noms de plats	• Le menu • Les saveurs • Des mots pour décrire un plat : *le goût, la texture, la cuisson, la découpe, la présentation dans l'assiette*		**Unité 10,** *La carte* **Teacher's notes** *Décrire/ caractériser un plat*
11	10-14/12	• Nommer les différentes catégories d'aliments • Comprendre des notions de diététique • Découvrir la pyramide alimentaire **Activité de recherche individuelle** *Composer une carte de restaurant français*	• Le conditionnel	• Les catégories d'aliments • La pyramide alimentaire • Les valeurs nutritionnelles	• Le son [r]	**Unité 10,** *Une alimentation équilibrée*
12	17-21/12	**Exposé / Examen PO** * Les exposés peuvent prendre place tout au long du semestre par groupe des deux ou trois personnes				
13	7-11/1	**Révision**				

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία

- J. CHOLVY, 2014, *En cuisine ! Méthode de français professionnel de la restauration et de la gastronomie,* CLE-International
- Teacher's Notes

Πρόσθετη Βιβλιογραφία

- S. CORBEAU & al., 2013, *Hôtellerie-Restauration.com,* CLE International, Paris
- Λεξικό *1000 λέξεις και μιλάς τη γλώσσα, Γαλλικά-Φαγητό και Ποτό,* 2008, Εκδόσεις ΠΑΤΑΚΗ
- T. CIGNATTA, 2008, *Rue Mouffetard : le français de l'alimentation et de la restauration,* CIDEB/Black Cat
- A. AKYÜZ & al., 2015, *Focus : Grammaire du français,* HACHETTE Fle, Paris