Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος: Επαγγελματικά Γαλλικά III
Κωδικός Μαθήματος: CAFR 221G
Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών : Μαγειρικές Τέχνες / 2ο Έτος
Τμήμα : MT II **Εξάμηνο :** Εαρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας : 2 περιόδους την εβδομάδα **ECTS :** 2

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

Προαπαιτούμενα : Επαγγελματικά Γαλλικά II

Φιλοσοφία μαθήματος

Το μάθημα, όπως όλα τα μαθήματα γλώσσας, είναι εναρμονισμένο με το Κοινό Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Αναφοράς για τις Γλώσσες (ΚΕΠΑ) και στόχος του είναι η προετοιμασία για το επίπεδο Α2.1. Το μάθημα προσβλέπει στην ενίσχυση και εμπλουτισμό των γνώσεων των φοιτητών στον τομέα του επισιτισμού και του τουρισμού, αναπτύσσοντας παράλληλα βασικές γλωσσικές, επικοινωνιακές και επαγγελματικές δεξιότητες στη Γαλλική Γλώσσα.

Στόχοι

Αυτό είναι το τρίτο επίπεδο μιας διαδοχικής σειράς μαθημάτων Γαλλικής Γλώσσας για επαγγελματικούς σκοπούς, το οποίο περιλαμβάνει θέματα που σχετίζονται κυρίως με τον εξοπλισμό της κουζίνας, τροφοδοσίας και καθαρισμού, την παρουσίαση ενός πιάτου και του περιεχόμενού του, τα Γαλλικά τυριά, καθώς επίσης και λεξιλόγιο σχετικό με φρέσκα λαχανικά, ξηρούς καρπούς και όσπρια, σούπες και ζωμούς, κρέατα και πουλερικά, σως και πηκτικές ουσίες. 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 Α2.1 του ΚΕΠΑ.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

Στο τέλος του εξαμήνου, οι φοιτητές αναμένεται να έχουν τη δυνατότητα να χρησιμοποιούν τη Γαλλική Γλώσσα στο επίπεδο Α2.1 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 φρέσκα λαχανικά,
- αναγνωρίζουν να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν ξηρούς καρπούς και όσπρια,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν τον εξοπλισμό τροφοδοσίας και καθαρισμού,
- αναγνωρίζουν να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν τους διάφορους τρόπους ετοιμασίας των λαχανικών,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν ορεκτικά της Γαλλικής κουζίνας (ζεστά και κρύα),
- συμπληρώνουν ένα δελτίο κοστολόγησης μενού (1),
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν τον εξοπλισμό μαγειρέματος και τους

διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν τα τεχνικά χαρακτηριστικά του εξοπλισμού κουζίνας,
- ακολουθούν τις οδηγίες για την ετοιμασία ενός πιάτου,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν σούπες και ζωμούς,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν Γαλλικά τυριά,
- αναγνωρίζου, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν κρέατα και πουλερικά (κατηγορίες, μέρη, μεθόδους προετοιμασίας),
- συμπληρώνουν ένα έντυπο κοστολόγησης,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν αρωματικά βότανα και μπαχαρικά,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν σως και πηκτικές ουσίες,
- παρουσιάζουν και να επεξηγούν τη σύνθεση ενός πιάτου (1).

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 Α2.1 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

Συμμετοχή, κατοίκον εργασία	15%
Διαγωνίσματα	25%
Εργασίες Αυτόνομης Μάθησης	30%
Τελική Εξέταση (κατανόηση γραπτού λόγου, κατανόηση προφορικού λόγου, γραμματική/λεξιλόγιο)	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	28/01-1/02	• Découvrir les légumes frais • Décrire une plante • Indiquer la succession de l'action	• Les verbes de préparation des légumes • Les articulateurs chronologiques	• Les familles des légumes		**Unité 5,** *Les premiers travaux*
2	4-8/02	• Découvrir les fruits et les légumes secs • Exprimer des préférences	• Le futur simple • Le pronom personnel tonique			**Unité 5,** *Les fruits et les légumes secs*
3	11-15/02	• Découvrir le matériel de préparation et le	• Le futur proche	• Les adverbes pour préciser	• Le son [p] et le son	**Unité 5,** *Tailler les*

Εβδ.	Ημερ.	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν				Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό
		Ειδικοί Γλωσσικοί Στόχοι	Γλωσσικό Περιεχόμενο			
			Γραμματική	Λεξιλόγιο	Φωνητική	
		matériel à débarrasser • Maîtriser les différents modes de préparation des légumes		l'action • Les différentes tailles de légumes • Les ustensiles de préparation des légumes	[b]	*légumes* **Unité 5,** *La batterie de cuisine*
4	18-22/02	• Découvrir les *Hors d'œuvre* français • Rédiger/compléter un bon d'économat • Comprendre et élaborer une fiche de cuisine **Projet en groupe guidé** *Préparer une dégustation de hors-d'œuvre français ou de pays francophone*		• Les hors-d'œuvre français		**Unité 5,** *Les hors-d'œuvre*
5	25/02-1/03	• Découvrir le matériel de cuisson • Maîtriser les cuissons **Activité de recherche individuelle** *Réaliser un inventaire des ustensiles de cuisine du laboratoire de l'école ou de votre lieu de travail*	• Le verbe *cuire* • L'infinitif et l'impératif négatif • Interroger et répondre	• Les ustensiles de cuisson • Les types de cuisson • Exprimer la durée	• Distinguer *vouloir* et *pouvoir*	**Unité 6,** *Le matériel de cuisson* **Unité 6,** *Les cuissons*
6	4-8/03	**Révision – Test CE ou CO ou CEE**				
7	12-15/03	• Comprendre les caractéristiques techniques d'un appareil • Comprendre et suivre une fiche technique de fabrication • Découvrir les soupes et les potages • Comprendre et élaborer une fiche de cuisine **Projet en groupe guidé** *Elaborer une carte de restaurant avec les soupes du jour*	• Le comparatif • Exprimer la durée	• Le fourneau • Les œufs • Les potages • Les soupes		**Unité 6,** *Sur le feu* **Unité 6,** *Les œufs* **Unité 6,** *Les potages*
8	18-22/03	• Les Français et le fromage • Comprendre et élaborer une fiche de cuisine **Projet en groupe guidé** *Composer un plateau fromage*		• Les fromages français		**Unité 6,** *Les Français et les fromages*
9	26-29/03	• Découvrir les viandes • Découvrir les catégories et les parties des viandes	• Les adverbes de fréquence (2) • Les verbes de préparation des viandes et des volailles	• Les ordinaux • Les viandes • Les ustensiles de préparation des viandes • Les parties des viandes • Les catégories des viandes	• Les sons [ã], [ɛ̃] et [ɔ̃]	**Unité 7,** *Les viandes de boucherie*

Εβδ.	Ημερ.	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν				Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό
		Ειδικοί Γλωσσικοί Στόχοι	Γλωσσικό Περιεχόμενο			
			Γραμματική	Λεξιλόγιο	Φωνητική	
10	2-5/04	• Découvrir et utiliser les herbes aromatiques et les épices • Découvrir et réaliser les fonds et les sauces **Activité de recherche individuelle** *Elaborer un poster avec les herbes aromatiques et les épices chypriotes*	• Les pronoms compléments directs *le, la, l', les* • Le pronom *en* • Les verbes de préparation des fonds et des sauces	• Les herbes aromatiques • Les épices • Modes de mesure des herbes et des épices • Les fonds • Les sauces • Les ustensiles de préparation des fonds et des sauces		**Unité 7,** *Les herbes aromatiques* **Unité 7,** *Les fonds et les sauces*
11	8-12/04	• Découvrir les volailles • Découvrir les catégories et les parties des volailles • Compléter une fiche technique de fabrication **Projet en groupe guidé** *Elaborer une recette de viande ou de volaille chypriote influencée par la cuisine française*	• Les verbes de préparation des volailles • Le présent progressif	• Les volailles • Les ustensiles de préparation des volailles • Les parties des volailles		**Unité 7,** *Les volailles*
12	15-19/04	• Présenter/expliquer la composition d'un plat • Comprendre et élaborer une fiche de cuisine		• Des mots pour décrire une sauce		**Unité 7,** *Les spécialités de viande*
13	22-23/04 & 2-3/05	**Exposé / Examen PO** * Les exposés peuvent prendre place tout au long du semestre par groupe des deux ou trois personnes				
14	6-10/05	**Révision**				

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία

- J. CHOLVY, 2014, *En cuisine ! Méthode de français professionnel de la restauration et de la gastronomie A1-A2,* CLE-International

Πρόσθετη Βιβλιογραφία

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