Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος: Επαγγελματικά Γαλλικά Ι
Κωδικός Μαθήματος: CAFR 121G
Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών : Μαγειρικές Τέχνες / 1^{ο} Έτος
Τμήμα : ΜΤ Ι **Εξάμηνο :** Εαρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας : 2 περιόδους την εβδομάδα **ECTS :** 2

Καθηγητής / Εκπαιδευτής: Δρ Τατιάνα Σιαμμά-Χαριλάου
Ώρες Γραφείου: Τετάρτη, 15.00 - 16.00 ή με ραντεβού
Αριθμός Γραφείου: 219 **Τηλ. Γραφείου:** 22 404 824
Ηλεκτρονική Διεύθυνση: tshiamma@hhic.mlsi.gov.cy

Προαπαιτούμενα :

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 Α1.1. Το μάθημα προσβλέπει στην εισαγωγή των φοιτητών στον τομέα του επισιτισμού και του τουρισμού, αναπτύσσοντας παράλληλα βασικές γλωσσικές, επικοινωνιακές και επαγγελματικές δεξιότητες στη Γαλλική Γλώσσα.

Στόχοι

Αυτό είναι το πρώτο επίπεδο μιας διαδοχικής σειράς μαθημάτων Γαλλικής Γλώσσας για επαγγελματικούς σκοπούς, το οποίο περιλαμβάνει θέματα που σχετίζονται κυρίως με το οργανόγραμμα και τα καθήκοντα του προσωπικού της κουζίνας, τα τμήματα και τις υπηρεσίες και λειτουργίες της κουζίνας και του εστιατορίου, τα διάφορα είδη εστίασης, τους επαγγελματικούς κανονισμούς, καθώς επίσης και λεξιλόγιο σχετικό με φρέσκα λαχανικά. Σε αυτό το επίπεδο, οι φοιτητές θα αποκτήσουν βασικές δεξιότητες επικοινωνίας, προφορικού και γραπτού λόγου, καθώς και βασική γραμματική δομή της γαλλικής γλώσσας προκειμένου να επικοινωνούν στο εργασιακό τους περιβάλλον παρέχοντας παράλληλα ποιοτικές υπηρεσίες. Θα είναι σε θέση να κατανοούν και να χρησιμοποιούν οικείες και καθημερινές εκφράσεις και πολύ βασικές φράσεις που στοχεύουν στην ικανοποίηση των αναγκών του επαγγελματικού τους τομέα. Θα είναι σε θέση να επικοινωνούν με απλό τρόπο υπό την προϋπόθεση ότι το άλλο άτομο μιλά αργά και καθαρά και είναι διατεθειμένο να βοηθήσει. Οι φοιτητές αναμένεται να λειτουργούν στο επίπεδο Α1.1 του ΚΕΠΑ.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

Στο τέλος του εξαμήνου, οι φοιτητές αναμένεται να έχουν τη δυνατότητα να χρησιμοποιούν τη Γαλλική Γλώσσα στο επίπεδο Α1.1 του ΚΕΠΑ. Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση της ενότητας, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να χρησιμοποιούν τη Γαλλική Γλώσσα για να:

- παρουσιάζουν τον εαυτό τους και το επάγγελμά τους,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν το οργανόγραμμα της κουζίνας και να περιγράφουν τα καθήκοντα κάθε μέλους του προσωπικού,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν με απλό τρόπο φρέσκα λαχανικά,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν με απλό τρόπο τα τμήματα της κουζίνας και του εστιατορίου, και να εξηγούν τις λειτουργίες τους,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν τον εξοπλισμό της κουζίνας και τη χρήση του,

- παρουσιάζουν ένα εβδομαδιαίο ή ημερήσιο πρόγραμμα εργασίας,
- παρουσιάζουν τα καθημερινά γεύματα και τις διατροφικές συνήθειες των Γάλλων,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν με απλό τρόπο τα διαφορετικά είδη εστίασης που συναντούμε στη Γαλλία και να εξηγούν τα χαρακτηριστικά τους,
- παρουσιάζουν την επαγγελματική στολή,
- γνωρίζουν και να εφαρμόζουν του κανόνες ασφάλειας και υγείας στην κουζίνα και το εστιατόριο.

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 Α1.1 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	10%
Διαγωνίσματα	25%
Εργασίες Αυτόνομης Μάθησης	25%
Τελική Εξέταση (κατανόηση γραπτού λόγου, κατανόηση προφορικού λόγου, γραμματική/λεξιλόγιο)	40%

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	28/01-01/02	• Saluer, prendre congé • Dire son métier • Compter (1)	• *Tu* ou *vous* • Les pronoms personnels sujets	• Les formules de salutation • Les nombres ordinaux (1)	• L'alphabet français	
2	4-8/02	• Se présenter: *nom, prénom, profession, nationalité, âge, adresse, date de naissance, situation familiale, loisirs* • Questionner sur l'identité de l'autre • Présenter son métier	• Les articles définis et indéfinis • Le verbe *s'appeler* • Les verbes *être* et *avoir* • L'indicatif présent des verbes en *-er* (1)	• La situation de famille		**Unité 1,** *Découvertes* **Unité 1,** *Présentations*
3	11-15/02	• Identifier le personnel de la brigade de cuisine et ses fonctions • Identifier les spécialités	• Les adjectifs de nationalité	• Le personnel de cuisine • Les nationalités		**Unité 1,** *La brigade de cuisine*

Εβδ.	Ημερ.	Ύλη/Θέματα που θα καλυφθούν				Σχετικό κεφάλαιο/Υλικό
		Ειδικοί Γλωσσικοί Στόχοι	Γλωσσικό Περιεχόμενο			
			Γραμματική	Λεξιλόγιο	Φωνητική	
		internationales **Activité de recherche individuelle** *Identifier et présenter une spécialité internationale*				
4	18-22/02	• Découvrir les légumes • Compléter une feuille de marché • Comprendre et élaborer une fiche de cuisine **Projet en groupe guidé** *Créer une salade et filmer l'élaboration*		• Les légumes verts • Les couleurs		**Unité 1,** *Les légumes verts* **Unité 1,** *Les salades*
5	25/02-1/03	• Situer dans l'espace • Se repérer dans un restaurant • Se repérer dans la cuisine • Décrire la fonction des locaux de cuisine **Projet en groupe guidé** *Faire visiter un laboratoire de cuisine / Faire visiter l'école hôtelier ou l'entrée d'un hôtel*	• Les prépositions de localisation • L'article contracté • Le verbe *aller* • Le présentatif *c'est/ce sont, il y a, voici/voilà* Le présent de l'indicatif des verbes en *-er* (2)	• La localisation • Les locaux du restaurant • Les locaux de la cuisine	• Les lettres muettes	**Unité 2,** *Le restaurant* **Unité 2,** *Dans la cuisine*
6	4-8/03	• Découvrir les équipements de cuisine et leurs fonctions • Comprendre un planning **Activité de recherche individuelle** *Présenter un équipement de cuisine et ses fonctions*	• Le présent de l'indicatif des verbes en *-yer*	• Les équipements • Les jours de la semaine		**Unité 2,** *Les équipements*
7	12-15/03	**Révision – Test CE ou CO ou CEE**				
8	18-22/03	• Connaitre les repas quotidiens • Connaître les habitudes alimentaires des français **Projet en groupe guidé** *Présenter les habitudes alimentaires d'un pays étranger*	• L'article partitif (1) • Le verbe *prendre* • Les adverbes de fréquence (1)	• Les aliments • Les boissons • Les 4 goûts		**Unité 2,** *Les repas*
9	26-29/03	• Découvrir les modes de restauration en France • Comprendre et élaborer une fiche de cuisine **Projet en groupe guidé** *Elaborer la recette d'un déjeuner français rapide*		• Les modes de restauration en France		**Unité 2,** *Culture gastronomique* **Unité 2,** *Les crêpes*
10	2-5/04	• Savoir les parties du corps • Poser des questions • Parler de la tenue professionnelle **Activité de recherche individuelle** *Présenter la tenue professionnelle de restauration*	• L'interrogation • L'adjectif possessif • L'adjectif démonstratif	• Mots interrogatifs • Les parties du corps • Les 5 sens • Les vêtements	• L'intonation interrogative	**Unité 3,** *Le corps* **Unité 3,** *La tenue professionnelle*
11	8-12/04	• Comprendre et respecter des règles • Comprendre et donner un ordre	• Le verbe *pouvoir* • L'impératif	• Les règles d'hygiène		**Unité 3,** *Suivez les consignes*

Εβδ.	Ημερ.	Ύλη/Θέματα που θα καλυφθούν				Σχετικό κεφάλαιο/Υλικό
		Ειδικοί Γλωσσικοί Στόχοι	Γλωσσικό Περιεχόμενο			
			Γραμματική	Λεξιλόγιο	Φωνητική	
12	15-19/04	Projet en groupe guidé *Elaborer un poster avec les règles d'hygiène corporelle et vestimentaires de la cuisine*				
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