

Module Structure

Module Title : Professional French IV

Module Code : CAFR311

Programme of Study / Year of Study : Culinary Arts / Year 3

Group : CA III

Semester : Fall

Number of Hours taught : 2 periods per week

ECTS : 2

Instructor: Dr Tatiana Shiamma -Charilaou

Office Hours: Wednesday, 15.30-17.00

Office Number: 219

Office Tel.: 22 404 824

email: tshiamma@hhic.mlsi.gov.cy

Prerequisite : Professional French III

Module Rationale

This module, as all language modules, is aligned with the Common European Framework of References for Languages (CEFR) and aims to prepare for the A2.2 level. The course intends to enable students to strengthen and enrich their knowledge of the hospitality and catering industry while developing enhanced language, communication and professional skills in the French language.

Aims

This is the fourth level in a sequential series of French Language courses for professional purposes, and includes topics mainly related to the procedures followed for making a reservation at a restaurant (modification, cancellation), the presentation of a dish and its composition, the French wine, the traditional French cuisine, the hygiene rules for the preparation and stock of fish and seafood, the hygiene rules for the preparation and stock of desserts, ice-creams and sweet mixtures, the types of restaurant menu, basic nutritional concepts, as well as vocabulary referring to fish and seafood, desserts, ice-creams and sweet mixtures. At this level, students will strengthen both oral and written communication skills, as well as grammatical structure of the French language. They will be able to interact in simple and routine tasks that require simple and direct exchange of information on familiar topics and activities related to their professional field while providing quality services. Students are expected to function at the A2.2 level of the CEFR.

Learning Outcomes

By the end of the semester, students are expected to be close to functioning at the A2.2 level of the CEFR. Upon successful completion of the module, students will be able to use the French language:

- to make a reservation at a restaurant (confirmation, modification, cancellation),
 - to identify, to name and present fish and seafood (categories, parts, preparation methods),
 - to know and apply the hygiene rules for the preparation of fish and seafood,
 - to identify, to name and present traditional French dishes,
 - to present and explain the composition of a dish (2),
-

- to identify, to name and present the different French wine types and their characteristics,
- to identify, to name and present desserts, ice creams and sweets mixtures,
- to know and apply the hygiene rules for the preparation of desserts, ice-creams and sweet mixtures,
- to decorate and describe the process by which a dish is decorated,
- to create a restaurant menu,
- to know basic nutritional concepts,
- to place an order to a product supplier.

Methods of Teaching/Learning

The student's involvement is essential in the course. The approaches held (communicative and active approach) allow the student to acquire the language skills described in the A2.2 Level of the CEFR such as written and oral communication, understanding and expression, through a variety of communicative tasks. The student is active and has the opportunity to also develop skills in observation and reflection, as well as learning strategies that gradually lead to learning autonomy. The communicative and active approach, working mainly through a variety of multimedia documents (CDs, DVDs, texts, etc.), offers role-plays, group discussions, listening comprehension exercises as well as written comprehension and essay writing. The proposed topics aim to develop and promote the use of communication skills based on the needs of the student's field of professional development (grammar and vocabulary for professional purposes).

Assessment

Coursework, Assignments	15%
Tests	25%
Self-study Work	30%
Final Exam	30%

Module Requirements

Refer to the students' manual for the module requirements.

Module Plan and Content

Week	Dates	Topics to be covered				Reference Chapter/ Material
		Special Language Goals	Language Content			
			Grammar	Vocabulary	Phonetics	
1	2-5/10	<ul style="list-style-type: none"> • Réserver une table au restaurant • Informer sur les horaires • Exprimer le temps /dire l'heure 	<ul style="list-style-type: none"> • L'expression du temps (1) 	<ul style="list-style-type: none"> • Les heures • Les dates 		Teacher's notes <i>Réserver une table au restaurant</i>
2	8-12/10	<ul style="list-style-type: none"> • Refuser une réservation • S'excuser ne pas 	<ul style="list-style-type: none"> • La négation (2) <i>ne...pas,</i> 			Teacher's notes <i>Réserver</i>

Week	Dates	Topics to be covered				Reference Chapter/ Material
		Special Language Goals	Language Content			
			Grammar	Vocabulary	Phonetics	
		satisfaire une demande de réservation <ul style="list-style-type: none"> Justifier/proposer une solution Modifier ou annuler une réservation 	<i>ne...plus, ne...rien, ne...jamais</i> <ul style="list-style-type: none"> Le passé composé (1) 			<i>une table au restaurant</i>
		Projet en groupe guidé <i>Rédiger un dialogue pour faire une réservation et modifier ou annuler une réservation/refuser une réservation et proposer une solution ET jouer la scène</i>				
3	15-19/10	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir les poissons Préparer/cuisiner le poisson 	<ul style="list-style-type: none"> Les verbes de préparation du poisson Les pronoms complémentaires indirects <i>lui, leur</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Le poisson Les catégories de poisson Les parties du poisson Les ustensiles de préparation du poisson 	<ul style="list-style-type: none"> Le son [s] et [k] 	Unité 8, <i>Poissons de mer et d'eau douce</i>
4	22-26/10	<ul style="list-style-type: none"> La livraison du poisson Découvrir les fruits de mer Préparer les fruits de mer Exprimer ses goûts 	<ul style="list-style-type: none"> La négation Les verbes pronominaux 	<ul style="list-style-type: none"> Les perceptions sensorielles Les catégories de fruits de mer Les parties de fruits de mer Les recommandations sanitaires 		Unité 8, <i>Conservation des produits de mer</i> Unité 8, <i>Les fruits de mer</i>
		Activité de recherche individuelle <i>Elaborer une fiche de présentation de poissons et fruits de mer de la cuisine chypriote</i>				

Week	Dates	Topics to be covered				Reference Chapter/ Material
		Special Language Goals	Language Content			
			Grammar	Vocabulary	Phonetics	
5	29/10-2/11	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir les spécialités régionales Rédiger une fiche technique de fabrication Comprendre et élaborer une fiche de cuisine <p>Projet en groupe guidé Elaborer une recette de poisson française OU Présenter la gastronomie d'une région française</p>				Unité 8, <i>Les spécialités de poisson</i>
6	5-9/11	<ul style="list-style-type: none"> Les français et le vin La France viticole Comprendre et élaborer une fiche de cuisine <p>Activité de recherche individuelle Elaborer une fiche de présentation du champagne français</p>		<ul style="list-style-type: none"> Les vins français 		Unité 8, <i>Les vins</i>
7	12-16/11	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir les desserts et les entremets Découvrir les appareils sucrés Conserver les crèmes S'exprimer au passé 	<ul style="list-style-type: none"> Les verbes de préparation des produits de la pâtisserie Les pronoms personnels compléments directs et indirects Le passé composé (2) 	<ul style="list-style-type: none"> Les desserts Les crèmes Les glaces et les sorbets Les ustensiles de préparation des produits de la pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> Les liaisons Distinguer <i>ont</i> et <i>sont</i> 	Unité 9, <i>Les crèmes</i> Unité 9, <i>Conserver au frais</i>

Week	Dates	Topics to be covered				Reference Chapter/ Material
		Special Language Goals	Language Content			
			Grammar	Vocabulary	Phonetics	
8	19-23/11	<ul style="list-style-type: none"> Dresser un plat Donner son avis Desserts de fête Comprendre et élaborer une fiche de cuisine <p>Projet en groupe guidé <i>Elaborer une recette de dessert pour une fête française et filmer sa préparation</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Les pronoms relatifs <i>qui</i> et <i>que</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Les formes Les textures Des mots pour donner son avis Fêtes françaises et desserts Le chocolat 		<p>Unité 9, <i>Desserts au choix</i></p> <p>Unité 9, <i>Le chocolat</i></p>
9	26-30/11	Révision – Test CE ou CO ou CEE				
10	3-7/12	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre et composer une carte de restaurant Décrire/caractériser un plat Découvrir un menu français 	<ul style="list-style-type: none"> Les prépositions <i>à</i> et <i>de</i> dans les noms de plats 	<ul style="list-style-type: none"> Le menu Les saveurs Des mots pour décrire un plat : <i>le goût, la texture, la cuisson, la découpe, la présentation dans l'assiette</i> 		<p>Unité 10, <i>La carte</i></p> <p>Teacher's notes <i>Décrire/ caractériser un plat</i></p>
11	10-14/12	<ul style="list-style-type: none"> Nommer les différentes catégories d'aliments Comprendre des notions de diététique Découvrir la pyramide alimentaire <p>Activité de recherche individuelle <i>Composer une carte de restaurant français</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Le conditionnel 	<ul style="list-style-type: none"> Les catégories d'aliments La pyramide alimentaire Les valeurs nutritionnelles 	<ul style="list-style-type: none"> Le son [r] 	<p>Unité 10, <i>Une alimentation équilibrée</i></p>
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				

Essential Reading

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

Additional Reading

- 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

