



Course Title : Professional French V

Course Code : CAFR 321

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

Group : CA III

Semester : Spring

Number of Hours taught : 1 period per week

ECTS : 2

Instructor: Dr Tatiana Shiamma -Charilaou

Office Hours: Wednesday, 15.30-17.00 or upon appointment

Office Number: 219

Office Tel.: 22 404 824

email: tshiamma@hhic.mlsi.gov.cy

Prerequisite : Professional French IV

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+/B1 level. The course intends to enable students to strengthen and enrich their knowledge of the hospitality and tourism industry, while developing enhanced language, communication and professional skills in the French language.

Aims

This is the fifth level in a sequential series of French Language courses for professional purposes, and includes topics mainly related to the French wine, types of restaurant menu, the procedures followed for welcoming, serving and informing the customers at a restaurant (present the menu, help the customer to choose, explain the composition of a dish, take an order, dealing with customer complaints) as well vocabulary related to basic nutritional concept. At this level, students will acquire enhanced language skills and grammatical structure of the French language in order to communicate in their professional environment while providing high quality services. Students will be able to understand the main points of written or oral documents dealing with familiar professional tasks and will interact in most situations of their professional field. Students are expected to function close to the A2+/B1 level of the CEFR.

Learning Outcomes

By the end of the semester, students are expected to be close to functioning at the A2+/B1 level of the CEFR. Upon successful completion of the module, students will be able to use the French language:

- to identify, to name and present the different French wine types,
- to welcome customers at a restaurant,
- to create and present a menu,
- to know basic nutritional concepts,
- to serve and inform customers in a restaurant (present the menu, explain the composition of a dish)
- to communicate with restaurant staff,
- to deal with customer complaints in a restaurant and e-mail complaints.

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+/B1 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 develop also 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%
Project	30%
Final Exam (written comprehension, listening comprehension, vocabulary/grammar)	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	
1	28/01-1/02	<ul style="list-style-type: none"> Les français et le vin La France viticole Accueillir au restaurant Prendre en charge le client Installer le client à la table Présenter la carte (1) 	<ul style="list-style-type: none"> Les prépositions de localisation (2) Les articles contractés (1) 	<ul style="list-style-type: none"> Les vins français Les locaux du restaurant (2) Les adjectifs de couleur (2) 	<p>Unité 8, <i>Les vins</i></p> <p>Teacher's notes (H.-R.com, <i>Unité 3,</i> <i>Accueillir au restaurant)</i></p>
2	4-8/02	<p>Projet en groupe guidé <i>Rédiger un dialogue pour accueillir un client au restaurant, prendre son vestiaire, lui proposer une table et l'installer à la table ET jouer la scène</i></p>			
3	11-15/02	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre et composer une carte de restaurant Décrire/caractériser un plat Découvrir un menu français Nommer les différentes catégories d'aliments 	<ul style="list-style-type: none"> Les prépositions à et de dans les noms de plats 	<ul style="list-style-type: none"> Des mots pour décrire un plat : <i>le goût, la texture, la cuisson, la découpe, la présentation dans l'assiette</i> Les modes de restauration <i>menu, carte, buffet</i> Les repas et les parties d'un repas Les catégories d'aliments 	<p>Unité 10, <i>La carte</i></p> <p>Teacher's notes (H.-R.com, <i>Unité 4,</i> <i>Décrire/caractériser un plat)</i></p>
4	18-22/02	<p>Créer un menu pour une manifestation culturelle ou un type de restaurant spécifique, élaborer la fiche cuisine pour un des plats du menu ET filmer la préparation de la recette</p>			<p>Unité 10, <i>Une alimentation équilibrée</i></p>

Week	Dates	Topics to be covered			Reference Chapter/ Material	
		Special Language Goals	Language Content			
			Grammar	Vocabulary		Phonetics
5	25/02-1/03	<ul style="list-style-type: none"> Prendre une commande au restaurant Présenter la carte (2) Aider le client à choisir, s'enquérir de ses goûts, donner des conseils Prendre en note la commande/écrire un bon de commande Communiquer avec la brigade de restaurant 				Teacher's notes <i>(H.-R.com, Unité 4, Prendre une commande au restaurant)</i> Unité 10, <i>Les commandes</i>
6	4-8/03	Projet en groupe guidé <i>Rédiger un dialogue pour prendre une commande au restaurant, présenter la carte au client, l'aider à choisir/s'enquérir de ses goûts ET jouer la scène</i>				
7	12-15/03	Révision – Test CE ou CO ou CEE				
8	18-22/03	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre/répondre aux requêtes des clients pendant un repas Savoir dresser la table (2) Comprendre les réclamations des clients au restaurant (<i>service, cuisine, boisson</i>) S'excuser et envisager une réparation 	<ul style="list-style-type: none"> Les pronoms personnels indirects (1) Les adverbes de quantité (2) 	<ul style="list-style-type: none"> Le linge de table Les couverts La verrerie Les ménages 		Teacher's notes <i>(H.-R.com, Unité 5, Garçon s'il vous plaît)</i> Teacher's notes <i>(H.-R.com, Unité 5, Clients mécontents au restaurant)</i>
9	26-29/03					
10	2-5/04	<ul style="list-style-type: none"> Réclamations par courrier électronique Comprendre les messages électroniques de réclamations des clients 				Teacher's notes <i>(H.-R.com, Unité 5, Réclamations par courrier électronique)</i>
11	8-12/04	Projet en groupe guidé <i>Rédiger un dialogue pour répondre aux requêtes des clients pendant un repas ET jouer la scène</i> OU Projet en groupe guidé <i>Rédiger un courrier électronique pour répondre aux réclamations des clients</i>	<ul style="list-style-type: none"> L'imparfait de l'indicatif et le passé composé (1) 			
12	15-19/04	Exposé / Examen PO				
13	22-23/04	* Les exposés peuvent prendre place tout au long du semestre par groupe des deux ou trois personnes				
14	2-8/05	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

- J. CHOLVY, 2014, *En cuisine et en salle ! Méthode de français professionnel de la restauration et de la gastronomie B1-B2*, CLE-International
 - S. CORBEAU & al., 2013, *Hôtellerie-Restauration.com*, CLE International, Paris
 - Λεξικό 1000 λέξεις και μιλάς τη γλώσσα, *Γαλλικά-Φαγητό και Ποτό*, 2008, Εκδόσεις ΠΑΤΑΚΗ
 - A. AKYÜZ & al., 2015, *Focus : Grammaire du français*, HACHETTE Fle, Paris
-