



Module Title : Professional French III

Module Code : CAFR 221

Programme of Study / Year of Study : Culinary Arts / Year 2

Group : CA II

Semester : Spring

Number of Hours taught : 2 periods per week

ECTS : 2

Instructor: Dr Tatiana Shiamma -Charilaou

Office Hours: Wednesday, 16.00-17.00

Office Number: 219

Office Tel.: 22 404 824

email: tshiamma@hhic.mlsi.gov.cy

Prerequisite : Professional French II

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 A2.1 level. The course intends to enable students to strengthen and enrich their knowledge related to the hospitality and catering industry while developing enhanced language, communication and professional skills in the French language.

Aims

This is the third level in a sequential series of French Language courses for professional purposes, and includes topics mainly related to the kitchen, catering and cleaning equipment, the presentation of a dish and its composition, as well as vocabulary referring to fresh vegetables, nuts and pulses, stocks and soups, French cheese, meat and poultry, sauces and thickening agentst. 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 A2.1 level of the CEFR.

Learning Outcomes

By the end of the semester, students are expected to be close to functioning at the A2.1 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 categories of fresh vegetables (2),
- to identify, to name and present nuts and pulses,
- to identify, to name and present the catering and cleaning equipment,
- to identify, to name and present the various ways of preparing vegetables,
- to identify, to name and present French appetisers (cold and hot),
- to complete a menu costing form (1),
- to identify, to name and present the cooking equipment and the different ways of cooking,
- to identify, to name and present the technical characteristics of kitchen equipment,
- to follow instructions to prepare a dish,
- to identify, to name and present soups and stocks,
- to identify, to name and present French cheeses,

- to identify, to name and present meat and poultry (categories, parts, preparation methods),
- to complete a menu costing form,
- to identify, to name and present aromatic herbs and spices,
- to identify, to name and present sauces and thickening agents,
- to present and explain the composition of a dish (1).

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 A2.1 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 (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		Phonetics
1	28/01-1/02	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir les légumes frais Décrire une plante Indiquer la succession de l'action 	<ul style="list-style-type: none"> Les verbes de préparation des légumes Les articulateurs chronologiques 	<ul style="list-style-type: none"> Les familles des légumes 		Unité 5, <i>Les premiers travaux</i>
2	4-8/02	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir les fruits et les légumes secs Exprimer des préférences 	<ul style="list-style-type: none"> Le futur simple Le pronom personnel tonique 			Unité 5, <i>Les fruits et les légumes secs</i>
3	11-15/02	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir le matériel de préparation et le matériel à débarrasser Maîtriser les différents modes de préparation des légumes 	<ul style="list-style-type: none"> Le futur proche 	<ul style="list-style-type: none"> Les adverbes pour préciser l'action Les différentes tailles de légumes Les ustensiles de préparation des légumes 	<ul style="list-style-type: none"> Le son [p] et le son [b] 	Unité 5, <i>Tailler les légumes</i> Unité 5, <i>La batterie de cuisine</i>
4	18-22/02	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir les <i>Hors d'œuvre</i> français Rédiger/compléter un bon d'économat Comprendre et élaborer 		<ul style="list-style-type: none"> Les hors-d'œuvre français 		Unité 5, <i>Les hors-d'œuvre</i>

Week	Dates	Topics to be covered			Reference Chapter/ Material	
		Special Language Goals	Language Content			
			Grammar	Vocabulary		Phonetics
		une fiche de cuisine Projet en groupe guidé <i>Préparer une dégustation de hors-d'œuvre français ou de pays francophone</i>				
5	25/02-1/03	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir le matériel de cuisson Maîtriser les cuissons Activité de recherche individuelle <i>Réaliser un inventaire des ustensiles de cuisine du laboratoire de l'école ou de votre lieu de travail</i>	<ul style="list-style-type: none"> Le verbe <i>cuire</i> L'infinitif et l'impératif négatif Interroger et répondre 	<ul style="list-style-type: none"> Les ustensiles de cuisson Les types de cuisson Exprimer la durée 	<ul style="list-style-type: none"> Distinguer <i>vouloir</i> et <i>pouvoir</i> 	Unité 6, <i>Le matériel de cuisson</i> Unité 6, <i>Les cuissons</i>
6	4-8/03	Révision – Test CE ou CO ou CEE				
7	12-15/03	<ul style="list-style-type: none"> 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 <i>Elaborer une carte de restaurant avec les soupes du jour</i>	<ul style="list-style-type: none"> Le comparatif Exprimer la durée 	<ul style="list-style-type: none"> Le fourneau Les œufs Les potages Les soupes 		Unité 6, <i>Sur le feu</i> Unité 6, <i>Les œufs</i> Unité 6, <i>Les potages</i>
8	18-22/03	<ul style="list-style-type: none"> Les Français et le fromage Comprendre et élaborer une fiche de cuisine Projet en groupe guidé <i>Composer un plateau fromage</i>		<ul style="list-style-type: none"> Les fromages français 		Unité 6, <i>Les Français et les fromages</i>
9	26-29/03	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir les viandes Découvrir les catégories et les parties des viandes 	<ul style="list-style-type: none"> Les adverbes de fréquence (2) Les verbes de préparation des viandes et des volailles 	<ul style="list-style-type: none"> Les ordinaux Les viandes Les ustensiles de préparation des viandes Les parties des viandes Les catégories des viandes 	<ul style="list-style-type: none"> Les sons [ã], [ë] et [ö] 	Unité 7, <i>Les viandes de boucherie</i>
10	2-5/04	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir et utiliser les herbes aromatiques et les épices Découvrir et réaliser les fonds et les sauces Activité de recherche individuelle <i>Elaborer un poster avec les herbes aromatiques et les épices chypriotes</i>	<ul style="list-style-type: none"> Les pronoms compléments directs <i>le, la, l', les</i> Le pronom <i>en</i> Les verbes de préparation des fonds et des sauces 	<ul style="list-style-type: none"> 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, <i>Les herbes aromatiques</i> Unité 7, <i>Les fonds et les sauces</i>

Week	Dates	Topics to be covered			Reference Chapter/ Material	
		Special Language Goals	Language Content			
			Grammar	Vocabulary		Phonetics
11	8-12/04	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir les volailles Découvrir les catégories et les parties des volailles Compléter une fiche technique de fabrication <p>Projet en groupe guidé Elaborer une recette de viande ou de volaille chypriote influencée par la cuisine française</p>	<ul style="list-style-type: none"> Les verbes de préparation des volailles Le présent progressif 	<ul style="list-style-type: none"> Les volailles Les ustensiles de préparation des volailles Les parties des volailles 		Unité 7, <i>Les volailles</i>
12	15-19/04	<ul style="list-style-type: none"> Présenter/expliciter la composition d'un plat Comprendre et élaborer une fiche de cuisine 		<ul style="list-style-type: none"> Des mots pour décrire une sauce 		Unité 7, <i>Les spécialités de viande</i>
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				

Essential Reading

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

Additional Reading

- 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