

Course Outline 2019/20

Course Title : Professional French I

Course Code : CAFR 121

Program of Study / Year of Study : Culinary Arts / Year 1

Group : CA I

Semester : Spring

Number of Hours taught : 2 periods per week

ECTS : 2

Instructor: Dr Tatiana Shiamma -Charilaou

Office Hours: Wednesday, 15.00-16.00 or upon appointment

Office Number: 219

Office Tel.: 22 404 824

email: tshiamma@hhic.mlsi.gov.cy

Prerequisite :

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 A1.1 level. The course intends to introduce students to the hospitality and catering industry while developing basic language, communication and professional skills in the French language.

Aims

This is the first level in a sequential series of French Language courses for professional purposes, open to both beginners and false beginners, and includes topics mainly related to the kitchen organisation chart and staff functions, the kitchen and restaurant departments and functions, as well as the different ways of catering, the professional regulations, and vocabulary referring to fresh vegetables. At this level, students will acquire basic language skills of listening, speaking, reading and writing and basic grammatical structure of the French language in order to communicate in their professional environment while providing quality services. They will understand and use familiar everyday expressions and very basic phrases aimed at the satisfaction of needs in their professional field. They will be able to interact in a simple way provided the other person communicates slowly and clearly and is prepared to help. Students are expected to be close to the A1.1 level of the CEFR.

Learning Outcomes

By the end of the semester, students are expected to be close to functioning at the A1.1 level of the CEFR. Upon successful completion of the module, students will be able to use the French language:

- to present themselves and their profession,
- to identify, to name and present the kitchen organisation chart and describe the tasks of each staff member,
- to identify, to name and simply present fresh vegetables,
- to identify, to name and simply present parts of a kitchen and a restaurant, and explain their use,
- to identify, to name and simply present kitchen equipment and its use,
- to present a weekly or daily work schedule,
- to present the daily meals and dietary habits of French people,
- to identify, to name and simply present the different ways of catering in France and explain their characteristics,
- to present the professional uniform,
- to know and apply the health and safety regulations in the kitchen and in the restaurant.

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 A1.1 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	10%
Tests	25%
Self-study Work	25%
Final Exam (written comprehension, listening comprehension, vocabulary/grammar)	40%

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	28/01-01/02	<ul style="list-style-type: none"> Saluer, prendre congé Dire son métier Compter (1) 	<ul style="list-style-type: none"> <i>Tu ou vous</i> Les pronoms personnels sujets 	<ul style="list-style-type: none"> Les formules de salutation Les nombres ordinaux (1) 	<ul style="list-style-type: none"> L'alphabet français 	Unité 1, <i>Découvertes</i> Unité 1, <i>Présentations</i>
2	4-8/02	<ul style="list-style-type: none"> Se présenter: <i>nom, prénom, profession, nationalité, âge, adresse, situation familiale</i> Questionner sur l'identité de l'autre Présenter son métier 	<ul style="list-style-type: none"> Les articles définis et indéfinis Le verbe <i>s'appeler</i> Les verbes <i>être</i> et <i>avoir</i> L'indicatif présent des verbes en <i>-er</i> (1) 	<ul style="list-style-type: none"> La situation de famille 		
3	11-15/02	<ul style="list-style-type: none"> Identifier le personnel de la brigade de cuisine et ses fonctions Identifier les spécialités internationales <p>Activité de recherche individuelle <i>Identifier et présenter une spécialité internationale</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Les adjectifs de nationalité 	<ul style="list-style-type: none"> Le personnel de cuisine et ses fonctions Les nationalités 		Unité 1, <i>La brigade de cuisine</i>
4	18-22/02	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir les légumes Compléter une feuille de marché Comprendre et élaborer une fiche de cuisine <p>Projet en groupe guidé <i>Créer une salade et filmer l'élaboration</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> Les légumes verts Les couleurs 		Unité 1, <i>Les légumes verts</i> Unité 1, <i>Les salades</i>

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"> Situer dans l'espace Se repérer dans un restaurant Se repérer dans la cuisine Décrire la fonction des locaux de cuisine <p>Projet en groupe guidé <i>Faire visiter un laboratoire de cuisine / Faire visiter l'école hôtelier ou l'entrée d'un hôtel</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Les prépositions de localisation L'article contracté Le verbe <i>aller</i> Le présentatif <i>c'est/ce sont, il y a, voici/voilà</i> Le présent de l'indicatif des verbes en -er (2) 	<ul style="list-style-type: none"> La localisation Les locaux du restaurant Les locaux de la cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> Les lettres muettes 	<p>Unité 2, <i>Le restaurant</i></p> <p>Unité 2, <i>Dans la cuisine</i></p>
6	4-8/03	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir les équipements de cuisine et leurs fonctions Comprendre un planning <p>Activité de recherche individuelle <i>Présenter un équipement de cuisine et ses fonctions</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Le présent de l'indicatif des verbes en -yer 	<ul style="list-style-type: none"> Les équipements Les jours de la semaine 		<p>Unité 2, <i>Les équipements</i></p>
7	12-15/03	Révision – Test CE ou CO ou CEE				
8	18-22/03	<ul style="list-style-type: none"> Connaître les repas quotidiens Connaître les habitudes alimentaires des français <p>Projet en groupe guidé <i>Présenter les habitudes alimentaires d'un pays étranger</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> L'article partitif (1) Le verbe <i>prendre</i> Les adverbes de fréquence (1) 	<ul style="list-style-type: none"> Les aliments Les boissons Les 4 goûts 		<p>Unité 2, <i>Les repas</i></p>
9	26-29/03	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir les modes de restauration en France Comprendre et élaborer une fiche de cuisine <p>Projet en groupe guidé <i>Elaborer la recette d'un déjeuner français rapide</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> Les modes de restauration en France 		<p>Unité 2, <i>Culture gastronomique</i></p> <p>Unité 2, <i>Les crêpes</i></p>
10	2-5/04	<ul style="list-style-type: none"> Savoir les parties du corps Poser des questions Parler de la tenue professionnelle <p>Activité de recherche individuelle <i>Présenter la tenue professionnelle de restauration</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> L'interrogation L'adjectif possessif L'adjectif démonstratif 	<ul style="list-style-type: none"> Mots interrogatifs Les parties du corps Les 5 sens Les vêtements 	<ul style="list-style-type: none"> L'intonation interrogative 	<p>Unité 3, <i>Le corps</i></p> <p>Unité 3, <i>La tenue professionnelle</i></p>
11	8-12/04	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre et respecter des règles Comprendre et donner un ordre 	<ul style="list-style-type: none"> Le verbe <i>pouvoir</i> L'impératif 	<ul style="list-style-type: none"> Les règles d'hygiène 		<p>Unité 3, <i>Suivez les consignes</i></p>
12	15-19/04	<p>Projet en groupe guidé <i>Elaborer un poster avec les règles d'hygiène corporelle et vestimentaires de la cuisine</i></p>				
13	22-23/04 & 2-3/05	<p>Exposé/ Examen PO * Les exposés peuvent prendre place tout au long du semestre par groupe des deux ou trois personnes</p>				
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
-