

# Higher Hotel Institute Cyprus

## Module Description 2019/20



---

**Module Title :** Professional French II

**Module Code :** CAFR 211

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

**Group :** CA II

**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 I

---

### 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 A1.2 level. The course intends to enable students to strengthen their knowledge of the hospitality and catering industry while developing basic language, communication and professional skills in the French language.

---

### Aims

This is the second level in a sequential series of French Language courses for professional purposes and includes topics mainly related to the restaurant organisation chart and staff functions, the catering equipment and table set, the procedures making a reservation at a hotel, the procedures followed for welcoming a customer to a hotel and informing about the different services and facilities of the hotel, as well as vocabulary referring to fresh fruits and vegetables, nuts and pulses, basic ingredients, pastry and viennoiseries. At this level, students will continue with the study of basic language skills and basic grammatical structure of the French language. Communication skills, both oral and written will be strengthened in order to communicate in their professional environment while providing quality services. They will be able to understand the main points of clear, standard speech on familiar subjects related to their professional field. Students are expected to function at the A1.2 level of the CEFR.

---

### Learning Outcomes

By the end of the semester, students are expected to be close to functioning at the A1.2 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 hotel,
- to welcome customers at a hotel,
- to show a customer his room,
- to describe the facilities of a hotel room,
- to identify, to name and present the restaurant organisation chart and describe the tasks of each staff member,

- to identify and to name tableware and lay the restaurant table,
- to deal with customer complaints concerning the table set at a restaurant,
- to identify and name basic ingredients, fruits and vegetables, nuts and pulses, pastries and viennoiseries, types of breads (methods of preparation, gueridon service)
- to identify, to name and present French appetisers (cold and hot).

### 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	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	2-6/10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réserver une chambre par téléphone</li> <li>• Questionner le client pour servir</li> <li>• Remplir une fiche de réservation</li> </ul> <p><b>Projet en groupe guidé</b>  <i>Rédiger un dialogue pour réserver une chambre dans un hôtel ET jouer la scène</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'interrogation (1)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'intonation interrogative</li> </ul>	<p><b>Teacher's Notes</b>  <i>(Unité 2, Réserver une chambre par téléphone)</i></p>

Week	Dates	Topics to be covered				Reference Chapter/ Material
		Special Language Goals	Language Content			
			Grammar	Vocabulary	Phonetics	
2	9-13/10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réserver par Internet</li> <li>Comprendre/écrire un message électronique pour faire une réservation</li> </ul> <p><b>Projet en groupe guidé</b> <i>Rédiger un message électronique pour répondre à une demande de réservation</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les adjectifs possessifs (1)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formules de politesse</li> <li>Formules d'ouverture /clôture d'une lettre</li> </ul>		<b>Teacher's Notes</b> <i>(Unité 2, Réserver par Internet)</i>
3	16-20/10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Découvrir les fruits</li> <li>Préparer les fruits</li> <li>Comprendre et élaborer une fiche de cuisine</li> </ul> <p><b>Projet en groupe guidé</b> <i>Préparer une recette de flambé en salle à base de fruits</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les verbes de préparation des fruits</li> <li>Les verbes en -ir et -re</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les fruits</li> <li>Les familles de fruits</li> <li>Les ustensiles de préparation des fruits</li> <li>Les saisons et les mois</li> </ul>		<b>Unité 3,</b> <i>Les fruits</i>
4	23-27/10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accueillir un client</li> <li>Prendre contact avec/prendre en charge le client</li> <li>Prendre congé</li> <li>Compléter une fiche client</li> </ul> <p><b>Projet en groupe guidé</b> <i>Réécrire correctement la lettre de confirmation de réservation</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Les nombres ordinaux et cardinaux</li> <li>Les informations client</li> <li>Les informations séjour</li> </ul>		<b>Teacher's Notes</b> <i>(Unité 3, Accueillir un client)</i>
5	30/10-3/11	<ul style="list-style-type: none"> <li>Découvrir la vaisselle</li> <li>Dresser la table</li> <li>Identifier le personnel de la brigade de restaurant et ses fonctions</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le pluriel des noms</li> <li>L'accord des adjectifs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les pièces du service de table</li> <li>Le personnel du restaurant</li> <li>Adjectifs de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La marque orale du masculin et du féminin</li> </ul>	<b>Unité 4,</b> <i>La vaisselle Le service</i>

Week	Dates	Topics to be covered				Reference Chapter/ Material
		Special Language Goals	Language Content			
			Grammar	Vocabulary	Phonetics	
		<b>Activité de recherche individuelle</b> <i>Présenter les membres de la brigade d'un restaurant et leurs fonctions</i>		description		
6	6-10/11	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendre/répondre aux requêtes des clients pendant un repas</li> </ul> <b>Projet en groupe guidé</b> <i>Préparer une vidéo pour présenter l'art de dresser la table</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les adverbes de quantité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les ingrédients de base</li> <li>Différents types de pâtes</li> <li>Les unités de mesure</li> </ul>		<b>Teacher's Notes</b> <i>(Unité 5, Garçon, s'il vous plaît)</i>
7	13-17/11	<ul style="list-style-type: none"> <li>Installer un client dans sa chambre</li> <li>Décrire l'équipement d'une chambre d'hôtel</li> <li>S'assurer que le client est satisfait des prestations offertes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'accord des adjectifs qualificatifs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'équipement d'une chambre d'hôtel</li> <li>Les adjectifs qualificatifs</li> </ul>		<b>Teacher's Notes</b> <i>(Unité 3, Installer un client dans sa chambre)</i>
8	20-24/11	<ul style="list-style-type: none"> <li>Présenter les équipements de l'hôtel</li> <li>Informer le client sur les différents services et équipements de l'hôtel</li> </ul> <b>Projet en groupe guidé</b> <i>Préparer une vidéo publicitaire pour présenter un hôtel. Donner des informations sur la localisation, l'équipement, les prestations et les services de l'hôtel et les chambres</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les pronoms relatifs <i>qui, que (qu'), où</i> (1)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les équipements d'un hôtel</li> </ul>		<b>Teacher's Notes</b> <i>(Unité 4, Présenter les équipements de l'hôtel)</i>
9	27/11-1/12	<b>Révision – Test CE ou CO ou CEE</b>				

Week	Dates	Topics to be covered			Reference Chapter/ Material	
		Special Language Goals	Language Content			
			Grammar	Vocabulary		Phonetics
10	4-8/12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Découvrir les légumes frais</li> <li>Découvrir les fruits et les légumes secs</li> <li>Exprimer des préférences</li> <li>Indiquer la succession de l'action</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les verbes de préparation des légumes</li> <li>Les articulateurs chronologiques</li> <li>Le futur simple</li> <li>Le pronom personnel tonique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les familles des légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le son [p] et le son [b]</li> </ul>	<p><b>Unité 5,</b> <i>Les premiers travaux</i></p> <p><b>Unité 5,</b> <i>Les fruits et les légumes secs</i></p>
11	11-15/12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Découvrir les <i>Hors d'œuvre</i> français</li> <li>Comprendre une fiche de cuisine</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Les hors-d'œuvre français</li> </ul>		<p><b>Unité 5,</b> <i>Les hors-d'œuvre</i></p>
12	18-22/12	<p><b>Exposé / Examen PO</b> * Les exposés peuvent prendre place tout au long du semestre par groupe des deux ou trois personnes</p>				
13	8-10/1	<p><b>Révision</b></p>				

### Essential Reading

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

### Additional Reading

- S. CORBEAU & al., 2013, *Hôtellerie-Restoration.com*, CLE International, Paris
- S. CORBEAU & al., 2013, *Tourisme.com*, CLE International, Paris
- A. AKYÜZ & al., 2015, *Focus : Grammaire du français*, HACHETTE Fle, Paris
- Λεξικό 1000 λέξεις και μιλάς τη γλώσσα, *Γαλλικά-Ταξίδια και Διακοπές*, 2008, Εκδόσεις ΠΑΤΑΚΗ

