

Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras (mencións: Dirección Hoteleira / Gastronomía)

G3211208- Français II (2º Curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 4
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Traballo do Estudiante: 30
 - Horas de Titorías: 10
 - Clases Expositivas: 25
 - Clases Interactivas: 55
 - Total: 120 horas
- **Linguas de uso:**
 - Castelán, francés
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Formación Básica)
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - Centro Superior de Hostalería de Galicia (CSHG)
- **Convocatoria:**
 - Anual
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Obxectivos da materia

O obxectivo da materia de *Français II* é alcanzar como mínimo un grao de competencia comunicativa de comprensión e produción oral equivalente a un nivel A2 segundo os descritores do Marco Común Europeo de Referencia para as Linguas (MCERL) partindo dos coñecementos adquiridos en *Français I*.

Preténdese que quen curse esta materia alcancen este nivel tanto nalgúns aspectos de francés xeral como de francés específico orientado ao sector turístico-hostaleiro (mención Dirección Hoteleira) e orientado ao sector gastronómico (mención Gastronomía).

Outro obxectivo tanto para a mención de Dirección Hoteleira como para a mención de Gastronomía é traballar tamén as competencias xenéricas como poden ser as habilidades para adquirir un idioma: coñecemento de informática e TIC relativos ao ámbito de estudo, desenvolvemento de estratexias de aprendizaxe, resolución de problemas, responsabilidade persoal e profesional (aprendizaxe autónoma). Así mesmo, fomentar o respecto pola diversidade cultural à través da aprendizaxe dunha lingua estranxeira.

Bloque 1:

- Manexar técnicas de comunicación en francés como segunda lingua estranxeira en situacións de inmediata necesidade que requiran comprender o sentido xeral, a información esencial e os puntos principais de producións orais breves, claras e sinxelas, transmitidas de viva voz ou por medios audiovisuais reproducidas a unha velocidade lenta ou media en lingua estándar.
 - Informacións persoais
 - Rutinas cotiás
 - Gustos e preferencias
 - Consulta médica
 - Situacións no restaurante
 - Saber desprazarse pola cidade, solicitar e dar direccións
 - Facer compras en tendas e supermercados (preguntar prezos...)

Bloque 2:

- Adquirir habilidades comunicativas de forma oral e escrita en francés como segunda lingua estranxeira no ámbito profesional: chamar por teléfono e escribir un e-mail

Bloque 3:

- Adquirir léxico de especialización, así como aspectos gramaticais útiles para situacións que serán recorrentes nos seus futuros postos de traballo no sector hostaleiro.
- Desenvolver aptitudes e sensibilidade para comprender costumes e ámbitos socioculturais dos países francófonos.
- Manexar a lingua para facilitar as relacións interpersoais e favorecer unha formación integral, desenvolvendo o respecto cara a outros países, os seus habitantes e as súas culturas, prestando especial interese á variedade de acentos, referencias culturais e os rexistros.

Bloque 4:

- Realizar sesións multimedia tanto no laboratorio de idiomas como de maneira autónoma cun posterior feedback. Estas actividades seguen o desenvolvemento do curso facendo fincapé nas competencias de comprensión e expresión oral con tarefas dirixidas.

Bloque 5 (mención Dirección Hoteleira):

- Adquirir habilidades comunicativas de forma oral e escrita en francés como segunda lingua estranxeira no procedemento operativo do ámbito de aloxamento e da recepción.
- Resolver situacións operativas: tomar unha reserva por teléfono, acoller aos clientes, dar información turística aos clientes, tratar reclamacións, atender ás chamadas telefónicas, facer un *check-in*, facer un *check-out*, etc.

Bloque 5 (mención Gastronomía):

- Adquirir habilidades comunicativas de forma oral e escrita en francés como segunda lingua estranxeira para poder utilizar a lingua en diferentes ámbitos profesionais relacionados cos costumes alimenticios e a gastronomía.
- Adquirir léxico de especialización do traballo cotián nunha cociña e elaboración de receitas, así como aspectos gramaticais útiles para situacións que serán recorrentes nos seus futuros postos de traballo no sector hostaleiro.

Contido

Contidos comúns:

- Datos persoais e situacións cotiás
- Tipos de establecementos e instalacións hostaleiros
- Información xeral sobre o establecemento a clientes
- Xestión e resolución de queixas
- Aspectos socioculturais

Contidos específicos mención Dirección Hoteleira:

- Tipos de establecementos hoteleiros
- Tipos de postos de traballo no mundo hoteleiro (organigramas)
- Instalacións, habitacións e equipamento dun hotel
- Servizos dun hotel
- Procedementos de recepción, reservas, *check-in*, *check-out*
- Xestión de reservas vía telefónica, vía e-mail

Contidos específicos mención Gastronomía

- Gastronomía francesa e hábitos alimentarios
- Traballo diario na cociña
- Procedementos de elaboración de receitas

Bibliografía básica e complementaria

○ Bibliografía básica

Os contidos da materia están recollidos no manual (*Français II: manual*) que se atopa no campus virtual do CSHG. É esencial que accedan habitualmente, pois nesta plataforma compártense materiais didácticos adicionais, así como información relativa á organización da materia.

- Blanc, J., Cartier J-M, Lederlin P. (1994). *Scénarios Professionnels 1*. Clé International. Paris.
- Cignatta, T. (2005). *Rue Mouffetard, le français de l'alimentation et la restauration*. Cideb Editrice. Genova.
- Corbeau, S., Dubois, C., Penfornis, J.-L. & Semichon, L. (2006). *Hôtellerie-restauration.com*. Clé International. Paris.
- Corbeau, S., Dubois, C., Penfornis, J.-L. & Semichon, L. (2013). *Hôtellerie-restauration.com*. Clé International. Paris.
- Dany, M, Laloy, J-R. (1993). *Le Français de l'Hôtellerie et du Tourisme*. Hachette. Paris.
- Descotes-Genon, C. & Szilagyi, E. (1995). *Pratique du français de l'hôtellerie, de la restauration et de la cuisine*. Presses universitaires de Grenoble. Grenoble.
- Dubois, A.-L- & Tauzin, B. (2020). *Objectif express 1: Le monde professionnel en français*. Hachette. Paris.
- Latifi, M., (1993). *L'Hôtellerie en français*. Didier / Hatier. Paris
- Mota Iglesias, A. (2000). *Au service du client*. Editorial Paraninfo. Madrid.
- Reboul, A., Boulinguez, A.-C. & Fouquet, G. (2012). *Mobile A1*. Éditions Didier. Paris.
- Renner, H, Renner, O., Tempesta, G. (1992). *Le Français de L'Hôtellerie et de la Restauration*. Clé International. Paris.

○ Bibliografía complementaria

- Dicionarios e léxicos

<http://www.wordreference.com/esfr/>

<http://forum.wordreference.com/showthread.php?t=823972>

<http://lexiquefle.free.fr/>

- Recursos xeralistas

www.lepointdufle.net [Biblioteca de recursos para o estudo do Francés como Lingua Estranxeira (FLE)]

www.francaisfacile.com

<http://lewebpedagogique.com/ressources-fle/>

Curso de francés interactivo moi completo: www.laits.utexas.edu/fi/tv/index.php

- Recursos de especialidade (francés da hostalería e o turismo)
 Certificat du français du tourisme et de l'hôtellerie (CFTH):
<https://www.lefrancaisdesaffaires.fr/tests-diplomes/diplomes-francais-professionnel-dfp/tourisme-hotellerie-restauration/>
<http://www.lepointdufle.net/specialite.htm>
<http://www.appuifle.net/tourisme/index.htm>
www.appuifle.net/tourisme/voc.htm: exercicios con vocabulario específico de turismo..
- Fonética
 Síntese vocal: permite escribir palabras ou textos curtos que o programa logo pronuncia: <https://ttsdemo.com/>
- Gramática
 Para conxugar:
<http://www.leconjugueur.com/>
<http://www.vatefaireconjuguer.com/>
 Xerador de exercicios de conxugación: <http://micetf.fr/conjugaison/>
- Medios francófonos
<http://www.lepointdufle.net/medias-pour-la-classe>
<http://www.hhmmss.com/>
<http://radio.garden/>

Competencias

○ Básicas e Xerais

G1- Formar profesionais que sexan capaces de desempeñar tarefas de xestión e dirección nas organizacións empresariais hostaleiras, desenvolvendo habilidades de liderado, cunha clara orientación de servizo ao cliente, alta capacidade de adaptación permanente e innovación e orientación a resultados nas diferentes áreas do sector, favorecendo o desenvolvemento sostible e respectando a diversidade e multiculturalidade: *Organizar e analizar a información, identificar oportunidades, definir obxectivos e estratexias, planificar, deseñar e asignar recursos, dirixir e motivar persoas, resolver problemas e tomar decisións, alcanzar obxectivos e avaliar resultados*

B4- Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, metodoloxías, problemas e solucións a un público tanto especializado como non especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita no seu ámbito de estudo.

- **Transversais**

T4-Coñecementos de informática e TIC relativos ao ámbito de estudo.

T5-Resolución de problemas e tomas de decisións.

T9-Recoñecemento á diversidade e a multiculturalidade

T11-Aprendizaxe autónoma permanente e adaptación a novas situacións.

AV3-Respecto, tolerancia e responsabilidade persoal e profesional.

- **Específicas**

Comúns

E9-Manexar técnicas de comunicación.

E11-Comunicarse de forma oral e escrita en inglés ou nunha segunda lingua estranxeira.

E17-Traballar en contornas socioculturais diferentes vinculadas coa actividade hostaleira.

Mención Dirección Hoteleira

E12-Coñecer e aplicar o procedemento operativo do ámbito de aloxamento.

Mención Gastronomía

E13-Coñecer e aplicar o procedemento operativo do ámbito de restauración e a gastronomía.

Metodoloxía da ensinanza

A metodoloxía empregada baséase principalmente nun enfoque comunicativo e plurilingüe cuxo obxectivo é conseguir que os estudantes se comuniquen eficazmente en contextos da súa actividade profesional nos que coexisten varios códigos lingüísticos e falantes de diferentes idiomas.

A comunicación oral será o principal obxectivo polo que na aula traballarase utilizando un modelo participativo e sempre en francés, excepto en casos puntuais en que sexa necesario recorrer ao español.

O material do curso estará dispoñible no Campus Virtual do CSHG.

Dado o carácter aplicado e práctico desta materia, o alumnado deberá acudir a clase cos apuntamentos impresos.

Para garantir un proceso de traballo homoxéneo e continuado nas clases presenciais e para alcanzar os obxectivos da materia, será de gran importancia a participación regular e activa do alumnado nestas actividades cuxo obxectivo fundamental consiste en usar a lingua poñendo en práctica as distintas competencias (diálogos interactivos, xogos de rol, presentacións, ...).

Como complemento esencial á participación en clase, o traballo autónomo do alumnado é imprescindible. Inclúe, ademais do tempo dedicado ao estudo, a realización das actividades e tarefas sinaladas polo profesorado (utilización do Campus Virtual para reforzar contidos orais; manexo doutros recursos web dispoñibles: exercicios de gramática, de repaso, exercicios de perfeccionamento, ampliación de vocabulario e comprensión oral e escrita).

Cada estudante ten que desempeñar un papel activo no seu proceso de aprendizaxe avaliando as súas necesidades individuais e realizando o traballo autónomo en función destas (sacar o máximo rendemento ás clases presenciais, reforzar o seu proceso de aprendizaxe con actividades complementarias, adaptar o esforzo persoal necesario e a motivación para alcanzar os obxectivos marcados). Igualmente ten que utilizar estratexias de aprendizaxe que rendibilicen ao máximo o traballo que realiza.

Para o desenvolvemento da materia utilizaranse os seguintes métodos de ensino-aprendizaxe:

- *Clases expositivas*: sesións desenvolvidas na aula para introducir e explicar os contidos básicos dos temas que comprende o programa da materia elementos principais da gramática e do léxico, recalcando aqueles aspectos máis notables á adquisición paulatina dos coñecementos básicos indispensables para poder expresarse de forma correcta e dinámica. Realizaranse tamén exercicios de aplicación.
- *Clases interactivas seminario*: durante estas sesións, tratarase de poñer en práctica os elementos teóricos e apropiarllos de forma máis concreta a partir de actividades orais e co manexo de textos, de documentos sonoros e audiovisuais auténticos, e así descubrir á vez a lingua e a cultura francófona. Realizaranse tamén actividades de reforzo como complemento ao traballo individual autónomo do estudante (vocabulario, conceptos, estruturas gramaticais, etc.).
- *Clases interactivas laboratorio*: estas sesións terán lugar na aula multimedia e dedicaranse ao traballo con distintos materiais audiovisuais para desenvolver as competencias de comprensión e produción oral. Outro obxectivo destas sesións é o de familiarizar aos estudantes co uso de distintas ferramentas de aprendizaxe do francés dispoñibles na internet. Estes recursos servirán de apoio ao proceso de aprendizaxe individual e autónoma que debe acompañar as actividades presenciais para alcanzar os obxectivos da materia.
- *Titorías*: o estudante terá á súa disposición titorías para a formulación de dúbidas e/ou aclaracións que estime conveniente, que se poderán realizar de forma presencial ou virtual.
- Actividades adicionais de conversación e reforzo gramatical. En función da dispoñibilidade para levar a cabo estas actividades, poderanse esixir clases de conversación e/ou reforzo.

Sistema de avaliación

O sistema de avaliación terá en conta todas as actividades realizadas polo alumnado que se indiquen a continuación, en cada unha das oportunidades para superar a materia. O alumnado que non supere a materia na primeira oportunidade terá dereito a unha segunda oportunidade, que será a que figure no expediente académico no caso de que a cualificación alcanzada fose superior.

A materia *Français II* avaliará aspectos de Interacción, Recepción, Producción e Mediación en relación coas tres competencias seguintes: competencia escrita, competencia de comprensión oral e competencia de produción oral.

Para aprobar a materia en cada oportunidade é imprescindible alcanzar como mínimo unha nota de 5/10 en cada unha das tres competencias avaliadas.

- Primeira oportunidade ordinaria:

1) Sistema de avaliación continua

O seguimento do traballo de aula valorarase tendo en conta a participación en clase, a actitude xeral cara á materia ou calquera outro criterio que se considere adecuado. O seu incumprimento penalizará a nota nun 10%.

Ao longo de todo o curso realizaranse varias probas avaliáveis para cada unha das tres competencias. Todo o contido da materia avaliarase tendo en conta a seguinte ponderación:

- *Competencia escrita: 30% (*)*
- *Competencia comprensión oral: 30% (*)*
- *Competencia produción oral: 40% (*)*

(*) Nas probas de avaliación, os estudantes realizarán algúns exercicios nos que se lles esixirá superar uns requisitos mínimos. En caso de non superar estes mínimos, a nota do exercicio será 0.

En cada competencia, cando a media ponderada de todas as probas avaliáveis sexa igual ou superior a 5/10, a avaliación continua representará o 100% da nota.

2) Exame final en primeira oportunidade

Os estudantes terán que presentarse a aquela/s competencia/s suspensa/s durante a avaliación continua e avaliarse do contido de todo o curso. A nota de cada competencia será o resultado da media do control continuo (60%) e do exame final (40%).

De non alcanzar un 5/10 na/s competencia/s presentada/s en primeira oportunidade ordinaria, a materia estará suspensa, e a cualificación global será a nota da competencia máis baixa. Os estudantes terán que examinarse en segunda oportunidade extraordinaria das competencias non superadas.

A cualificación global da materia será a nota media ponderada das tres competencias aprobadas, aplicándose as ponderacións seguintes: Competencia escrita, 30%, Comprensión oral, 30% e Producción oral, 40%.

Aqueles estudantes exentos de presentarse ao exame final de primeira oportunidade ordinaria e que, con todo, queiran subir nota, poderán presentarse nesta 1.^a oportunidade. As notas de control continuo quedarán anuladas e os estudantes terán que examinarse das tres competencias.

No CSHG a asistencia a clase é obrigatoria e é parte importante da formación do estudante. Por esta razón, as ausencias repetidas ás actividades presenciais consideraranse unha falta de rendemento e afectarán á cualificación das probas avaliadas:

- Se o estudante alcanza un 30% de ausencias (27 faltas), entreñará unha penalización de -1 punto; o 60% de ausencias (54 faltas) entreñará unha penalización de -2 puntos.
- Se o estudante alcanza un 80% de ausencias sobre o total das horas presenciais anuais, a materia considerase suspensa cunha cualificación de 0.

○ Segunda oportunidade extraordinaria:

O alumnado que non supere a materia en primeira oportunidade ordinaria terá dereito a unha segunda oportunidade.

Mantéñense as notas de todas as competencias xa aprobadas e o estudante examínase só da/s competencia/s non superada/s. A nota de cada competencia será o resultado da media do control continuo (40%) e do exame final (60%).

De non alcanzar un 5/10 na/s competencia/s presentada/s, a materia estará suspensa, e a cualificación global será a nota da competencia máis baixa.

A cualificación global da materia será a nota media ponderada das tres competencias aprobadas (Competencia escrita, 30%, Comprensión oral, 30% e Producción oral, 40%).

○ Segundo e posteriores convocatorias:

O estudante examínase das tres competencias.

A nota global será a suma ponderada destas 3 competencias (competencia escrita, 30%, comprensión oral, 30% e produción oral, 40%).

Tempo de estudo e traballo persoal

As actividades formativas e a súa dedicación en horas serán as seguintes:

- Clases expositivas (25 horas).
- Clases interactivas (43 horas).
- Sesións na aula multimedia (12 horas).
- Exames e titorías (10 horas).
- Traballo autónomo do estudante (30 horas).

Recomendacións para o estudo da materia

É recomendable ter coñecementos de informática a nivel usuario para a realización de tarefas e para a procura de información e de materiais de apoio na internet.

Así mesmo, para integrar o valor de diversidade e multiculturalidade, é imprescindible que de maneira autónoma os estudantes dediquen tempo ao contacto co francés en contexto real: utilizar todos os recursos ao seu alcance como lectura da prensa francófona, películas e series en versión orixinal, noticias, documentais, radios e canles de televisión francesas en liña, contactos con nativos, etc.

Os estudantes deben obter o máximo rendemento das clases, porén un método activo é esencial: débese usar ao máximo o francés e participar en todas as tarefas, xa que é unha parte fundamental da metodoloxía do curso adquirir a fluidez necesaria para traballar na devandita lingua.

Observacións

- *Prácticas académicas en empresa*

Todos os idiomas teñen relevancia para a realización das *prácticas académicas en empresa (stages)*, tanto en España, ao poder atoparse o estudante en situacións reais con clientes estranxeiros, como loxicamente no estranxeiro.

No caso de realizar o *stage* nun país francófono, os coñecementos adquiridos neste curso serán unha base mínima que o estudante deberá completar segundo as esixencias do mercado. O *stage* facilita a toma de conciencia das necesidades, limitacións e competencias do estudante; tamén permite reforzar as súas habilidades comunicativas e motivarlle para continuar aprendendo e mellorar o seu nivel.

PROFESORADO

Mercedes Sanz Rey

Centro Superior de Hostelería de Galicia

981 542 519

msanzrey@cshg.es