

Grado en Gestión de Empresas Hosteleras

G3211106 - Français I (1º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 4
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Trabajo del estudiante: 45
 - Horas de Tutorías: 10
 - Clases Expositivas: 23
 - Clases Interactivas: 42
 - Total: 120 horas
- **Lenguas de uso:**
 - Castellano, francés
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Formación Básica)
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG)
- **Convocatoria:**
 - Anual
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Objetivos de la materia:

El objetivo de la asignatura *Français I* es alcanzar como mínimo un grado de competencia comunicativa de comprensión y producción oral que supondría un nivel A1 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Desempeña un papel introductorio en el que se aseguran los conceptos básicos. No se exige ningún tipo de conocimientos previos, por lo que el aprendizaje parte de cero.

Se pretende que quienes cursen esta asignatura alcancen este nivel en algunos aspectos tanto de francés general como de francés específico orientado al ámbito turístico-hostelero.

Un objetivo permanente durante todo el curso es trabajar también competencias genéricas como conocimiento de informática y TIC relativos al ámbito de estudio, desarrollo de estrategias de aprendizaje, resolución de problemas, responsabilidad personal y profesional (aprendizaje autónomo) y respecto y tolerancia durante el aprendizaje.

Bloque 1:

- Manejar técnicas de comunicación en francés como segunda lengua extranjera en situaciones de inmediata necesidad que requieran comprender el sentido general, la información esencial y los puntos principales de producciones orales breves, claras y sencillas, transmitidas de viva voz o por medios audiovisuales articuladas a una velocidad lenta en lengua estándar.
- Familiarizarse con los elementos básicos de fonética (alfabeto, pronunciación y entonación).

Bloque 2:

- Adquirir habilidades comunicativas de forma oral y escrita en francés como segunda lengua extranjera: conocimiento y uso de la lengua en diferentes ámbitos profesionales típicos de las organizaciones turísticas, y muy especialmente en las situaciones propias de la operativa del área de Alimentos y Bebidas.
 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de la restauración y la gastronomía. El objetivo es distinguir las áreas operativas de las distintas modalidades de restauración, saber aplicar los diferentes procesos, procedimientos y técnicas culinarias y realizar un análisis completo de su proceso productivo.
 - Adquirir léxico de especialización y trabajar con aspectos gramaticales útiles para situaciones que serán recurrentes en sus futuros puestos de trabajo en el sector hostelero.
- Desarrollar aptitudes y sensibilidad para comprender costumbres y ámbitos socioculturales de los países francófonos.
- Manejar la lengua para facilitar las relaciones interpersonales y favorecer una formación integral, desarrollando el respeto hacia otros países, sus habitantes y sus culturas.

Contenido:

1. Utilización de recursos en internet para aprender francés general y específico
2. Técnicas de estudio y procesos de aprendizaje
3. Aspectos prosódicos fundamentales y sistema fonético del francés
4. Módulo gramatical de francés en uso
5. Información personal y descripciones
6. Aspectos de la vida cotidiana (rutinas, aficiones y tiempo libre)
7. Ubicación en el tiempo (horas, fechas, etc.)

8. Ubicación en el espacio
9. Ámbitos concretos de la operativa de restaurante (puestos de trabajo, herramientas y equipamiento, montaje de mesa, toma de reservas y recepción de clientes, descripción de los platos de un menú, toma de comanda de bebida y comida, atención de peticiones y resolución de quejas sencillas)
10. Ámbitos concretos de la operativa de cocina (puestos de trabajo, tipos de alimentos, ingredientes, métodos de preparación y cocción, interpretación de recetas)
11. Aspectos socioculturales (horarios y hábitos de comidas, gastronomía y platos típicos, eventos deportivos, normas de cortesía, geografía básica: países francófonos más importantes)

Bibliografía básica y complementaria:

○ **Bibliografía básica**

Los contenidos de la asignatura están recogidos en el Manual (*Cours*) que se encuentra en el [campus virtual](#) del CSHG. Es esencial que accedan habitualmente, pues en esta plataforma se comparten materiales didácticos adicionales, así como información relativa a la organización de la asignatura.

Dubois, A.-L. & Tauzin, B. (2020). *Objectif express 1: Le monde professionnel en français*. Hachette. 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.
 Descotes-Genon, C. & Szilagyi, E. (1995). *Pratique du français de l'hôtellerie, de la restauration et de la cuisine*. Presses universitaires de Grenoble. Grenoble.
 Mota Iglesias, A. (2000). *Au service du client*. Editorial Paraninfo. Madrid.
 Reboul, A., Boulinguez, A.-C. & Fouquet, G. (2012). *Mobile A1*. Éditions Didier. Paris.

○ **Bibliografía complementaria:**

- **Diccionarios y léxicos**

<http://www.wordreference.com/esfr/>
<http://forum.wordreference.com/showthread.php?t=823972>
<http://lexiquefle.free.fr/>

- **Recursos generalistas**

www.lepointdufle.net [Biblioteca de recursos para el estudio del Francés como Lengua Extranjera (FLE)]
www.francaisfacile.com
<http://lewebpedagogique.com/ressources-fle/>
 Curso de francés interactivo muy completo: www.laits.utexas.edu/fi/tv/index.php

- **Recursos de especialidad** (francés de la hostelería y el turismo)

Certificat du français du tourisme et de l'hôtellerie (CFTH):

<https://www.lefrancaisdesaffaires.fr/tests-diplomes/diplomes-francais->

[professionnel-dfp/tourisme-hotellerie-restauration/](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: ejercicios con vocabulario específico de turismo.

- **Fonética**

Síntesis vocal: permite escribir palabras o textos cortos que el programa luego pronuncia: <https://ttsdemo.com/>

- **Gramática**

Para conjugar:

<http://www.leconjugueur.com/>

<http://www.vatefaireconjuguer.com/>

Generador de ejercicios de conjugación: <http://micetf.fr/conjugaison/>

- **Medios francófonos**

<http://www.lepointdufle.net/medias-pour-la-classe>

<http://www.hhmmss.com/>

<http://radio.garden/>

Competencias

○ **Básicas y Generales**

B4- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, metodologías, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita en su ámbito de estudio.

G1- Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad.

○ **Transversales**

T4- Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5- Resolución de problemas y toma de decisiones.

T9- Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

T11- Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

AV3- Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

- **Específicas**

E9- Manejar técnicas de comunicación.

E11- Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.

E13- Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.

E17- Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.

Metodología de enseñanza

La metodología empleada se basa principalmente en un enfoque comunicativo y plurilingüe cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas.

La comunicación oral será el principal objetivo por lo que en el aula se trabajará utilizando un modelo participativo y siempre en francés, excepto en casos puntuales en que sea necesario recurrir al español. El material didáctico, el enunciado de los exámenes y la comunicación con los estudiantes será el francés o el español.

Para garantizar un proceso de trabajo homogéneo y continuado en las clases presenciales (carga lectiva en semanas alternas: 4 sesiones de 50 minutos en el 1º cuatrimestre y 5 sesiones en el 2º) y para alcanzar los objetivos de la asignatura, será de gran importancia la participación regular y activa del alumnado en todas las actividades cuyo objetivo fundamental consiste en usar la lengua poniendo en práctica distintas actividades de Interacción, Recepción, Producción y Mediación (por ej. diálogos interactivos, juegos de rol, presentaciones, etc.).

El material del curso estará disponible en el Campus Virtual del CSHG.

Dado el carácter aplicado y práctico de esta asignatura, el alumnado deberá acudir a clase con los apuntes impresos.

Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

- Clases expositivas (teóricas): sesiones desarrolladas en el aula para introducir y explicar los contenidos básicos de los temas que comprende el programa de la materia (elementos principales de la gramática y del léxico), recalcando aquellos aspectos más notables a la adquisición paulatina de los conocimientos básicos indispensables para poder expresarse de forma correcta y dinámica. Se realizarán también ejercicios de aplicación.
- Clases interactivas (prácticas): durante estas sesiones, se tratará de poner en práctica los elementos teóricos y apropiárselos de forma más concreta a partir de actividades orales y con el manejo de textos, de documentos sonoros y audiovisuales auténticos, y así descubrir a la vez la lengua y la cultura francófona. Se realizarán también actividades de refuerzo como complemento al trabajo individual autónomo del estudiante (vocabulario, conceptos, estructuras gramaticales, etc.).

- Las sesiones que tendrán lugar en el aula multimedia se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia para desarrollar las competencias de comprensión y producción oral. Otro objetivo de estas sesiones es el de familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del francés disponibles en Internet. Estos recursos servirán de apoyo al proceso de aprendizaje individual y autónomo que debe acompañar las actividades presenciales para alcanzar los objetivos de la asignatura.
- La parte de trabajo personal del alumnado incluye, además del tiempo dedicado al estudio, la realización de las actividades y tareas señaladas por el profesorado (utilización del Campus Virtual para reforzar contenidos orales; manejo de otros recursos web disponibles: ejercicios de gramática, de repaso, ejercicios de perfeccionamiento, ampliación de vocabulario y comprensión oral y escrita).

Cada estudiante tiene que desempeñar un papel activo en su proceso de aprendizaje evaluando sus necesidades individuales y realizando el trabajo autónomo en función de éstas (sacar el máximo rendimiento a las clases presenciales, reforzar su proceso de aprendizaje con actividades complementarias, adaptar el esfuerzo personal necesario y la motivación para alcanzar los objetivos marcados). Igualmente tiene que utilizar estrategias de aprendizaje que rentabilicen al máximo el trabajo que realiza.

- Actividades adicionales de conversación y refuerzo gramatical. En función de la disponibilidad para llevar a cabo estas actividades, se podrán exigir clases de conversación y/o refuerzo.

Sistema de evaluación

La asignatura *Français I* evaluará aspectos de Interacción, Recepción, Producción y Mediación en relación con las competencias escrita, de comprensión oral y de producción oral. Para superar la materia, el estudiante tendrá que demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias cumpliendo con las actividades programadas y evaluadas.

Para aprobar la asignatura es imprescindible alcanzar como mínimo una nota de 5/10 en cada una de las tres competencias evaluadas.

- Primera oportunidad ordinaria:

1) Sistema de evaluación continua

El seguimiento del trabajo de aula se valorará teniendo en cuenta la participación en clase, la actitud general hacia la asignatura o cualquier otro criterio que se considere adecuado. Su incumplimiento penalizará la nota en un 10%.

A lo largo de todo el curso se realizarán varias pruebas evaluables para cada una de las tres competencias. Todo el contenido de la materia se evaluará teniendo en cuenta la siguiente ponderación:

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

(*) En las pruebas de evaluación, los estudiantes realizarán algunos ejercicios en los que se les exigirá superar unos requisitos mínimos. En caso de no superar dichos mínimos, la nota del ejercicio será 0.

En cada competencia, cuando la media ponderada de todas las pruebas evaluables sea igual o superior a 5/10, la evaluación continua representará el 100% de la nota.

2) Examen final en primera oportunidad

Los estudiantes tendrán que presentarse a aquella/s competencia/s suspensa/s durante la evaluación continua y evaluarse del contenido de todo el curso. La nota de cada competencia será el resultado de la media del control continuo (60%) y del examen final (40%).

De no alcanzar un 5/10 en la/s competencia/s presentada/s en primera oportunidad ordinaria, la materia estará suspensa y la calificación global será la nota de la competencia más baja. Los estudiantes tendrán que examinarse en segunda oportunidad extraordinaria de las competencias no superadas.

La calificación global de la asignatura será la nota media ponderada de las 3 competencias aprobadas, aplicándose las ponderaciones siguientes: Competencia escrita, 40%, Comprensión oral, 30% y Producción oral, 30%.

Aquellos estudiantes exentos de presentarse al examen final de primera oportunidad ordinaria y que, sin embargo, quieran subir nota, podrán presentarse en esta 1ª oportunidad. Las notas de control continuo quedarán anuladas y los estudiantes tendrán que examinarse de las tres competencias.

En el CSHG la asistencia a clase es obligatoria y es parte importante de la formación del estudiante. Por esta razón, las ausencias repetidas a las actividades presenciales se considerarán una falta de rendimiento y afectarán a la calificación de las pruebas evaluables:

- Si el estudiante alcanza un 30% de ausencias (23 faltas), esto conllevará una penalización de -1 punto; el 60% de ausencias (45 faltas) conllevará una penalización de -2 puntos.
- Si el estudiante alcanza un 80% de ausencias sobre el total de las horas presenciales anuales, la materia se considerará suspensa con una calificación de 0.

- Segunda oportunidad extraordinaria:

El alumnado que no supere la materia en primera oportunidad ordinaria tendrá derecho a una segunda oportunidad, que será la que figure en el expediente académico en el caso de que la calificación alcanzada fuese superior.

Se mantienen las notas de todas las competencias ya aprobadas y el estudiante se examinará sólo de la/s competencia/s no superada/s. La nota de cada competencia será el resultado de la media del control continuo (40%) y del examen final (60%).

De no alcanzar un 5/10 en la/s competencia/s presentada/s, la materia estará suspenso, y la calificación global será la nota de la competencia más baja.

La calificación global de la asignatura será la nota media ponderada de las 3 competencias aprobadas (Competencia escrita, 40%, Comprensión oral, 30% y Producción oral, 30%).

- Convocatorias posteriores

El estudiante se examinará de las tres competencias.

La nota global será la suma ponderada de estas 3 competencias (Competencia escrita, 40%, Comprensión oral, 30% y Producción oral, 30%).

Tiempo de estudio y trabajo personal

Las actividades formativas y su dedicación en horas serán las siguientes:

Clases expositivas (23 horas).

Clases interactivas (35 horas).

Sesiones en el aula multimedia (7 horas).

Exámenes y tutorías (10 horas).

Trabajo autónomo del estudiante (45 horas).

Recomendaciones para el estudio de la materia

Al tratarse de una asignatura de iniciación, para cursar esta asignatura no es necesario ningún conocimiento previo de francés. Sin embargo, es recomendable tener conocimientos de informática a nivel usuario para la realización de tareas y para la búsqueda de información y de materiales de apoyo en Internet.

Asimismo, para integrar el valor de diversidad y multiculturalidad, es imprescindible que de manera autónoma los estudiantes dediquen tiempo al contacto con el francés en contexto real: utilizar todos los recursos a su alcance como lectura de la prensa francófona, películas y series en versión original, noticias, documentales, radios y canales de televisión francesas on-line, contactos con nativos, etc.

Los estudiantes deben obtener el máximo rendimiento de las clases, por eso un método activo es esencial: se debe usar al máximo el francés y participar activamente en todas las tareas, ya que es una parte fundamental de la metodología del curso adquirir la fluidez necesaria para trabajar en dicha lengua.

Observaciones

- *Prácticas académicas en empresa*

Todos los idiomas tienen relevancia para la realización de las *prácticas académicas en empresa (stages)*, tanto en España, al poder encontrarse el estudiante en situaciones reales con clientes extranjeros, como lógicamente en el extranjero.

En el caso de realizar el *stage* en un país francófono, los conocimientos adquiridos este curso serán una base mínima que el estudiante deberá completar según las exigencias del mercado. El *stage* facilita la toma de conciencia de las necesidades, limitaciones y competencias del estudiante; también permite reforzar sus habilidades comunicativas y motivarle para continuar aprendiendo y mejorar su nivel.

- *Dispensa de asistencia a clase*

Aquellos estudiantes que hayan solicitado la *dispensa de asistencia a clase*, tal y como figura en el apartado 3.1.3 del Reglamento Interno, serán convocados a un examen oral, de escucha y escrito de valoración del nivel de idioma. Para obtener dicha dispensa, deberán superar las pruebas específicas y obtener una calificación mínima de 8 sobre 10 en cada una de las partes.

En este caso, obtendrá la dispensa para el ciclo completo de la titulación, no podrá asistir a clase y en su expediente figurará, en cada uno de los cursos del idioma correspondiente, la calificación final obtenida en las pruebas específicas.

PROFESORADO

José Rodríguez Vázquez

Centro Superior de Hostelería de Galicia

981 542 519

jrvazquez@cshg.es