



CENTRO DE
CUALIFICACIÓN
TURÍSTICA

FRANCÉS NIVEL A1



Guía del alumno

Profesor: Pablo Frutos

FRANCÉS NIVEL A1

Fecha: Del 4 de Marzo al 03 de Junio de 2013

Clases presenciales: Los lunes

Horario: De 17:30 h. a 20: 00 h.

Duración: 90 Horas.

- 65 horas E-learning.
- 25 horas Presenciales.

Objetivos generales:

- Adquirir conocimientos lingüísticos, comunicativos y culturales en lengua francesa para actuar en distintas situaciones profesionales.
- Aplicar los conocimientos teóricos adquiridos para manejarse en una situación comunicativa básica.

PLANIFICACIÓN 2013

| Marzo | Abril | Mayo | Junio |
|-------------------------|----------------------------------|--|------------|
| 04 CP 11 CP 18 CP | 08 CP 15 CP 22 CP 29 CP | 06 CP 13 CP 20 CP 27 Examen Final | 03 Tutoría |

CP Clases presenciales

Objetivos específicos:

De contenido:

- Desarrollar las competencias en lengua francesa.
- Intercambiar información personal con alguien en lengua francesa.
- Aprender de vocabulario y gramática útiles para el entorno laboral.
- Adquirir el dominio básico de las estructuras fundamentales de la lengua oral y escrita.

De destrezas:

- Comprender y producir breves textos orales y escritos relativos a situaciones reales en la actividad hostelera.
- Desarrollar estrategias de iniciativa para abordar situaciones que permitan desenvolverse con hablantes de países de habla francesa.

De actitudes:

- Valorar el francés como medio de comunicación entre personas que pertenecen a culturas diferentes y como elemento enriquecedor de las relaciones sociales e interpersonales en el trabajo.

Contenidos :

A. Contenidos de conocimientos (teoría):

- Fórmulas de presentación personal y de otra persona.
- Acciones y verbos más usuales.
- Vocabulario específico del ramo.
- Descripción en lengua francesa de su entorno laboral.
- Expresiones habituales.
- Usos y costumbres del cliente francés.
- Situación en el espacio y en el tiempo.

B. Contenidos de destrezas (práctica) :

- Expresiones idiomáticas apropiadas para una conversación cliente-restaurador.
- Costumbres del cliente francés.
- Detección y resolución de posibles problemas surgidos en el establecimiento.
- Distinción y discriminación entre los diferentes niveles de habla en francés.
- Práctica de las competencias en francés de las actividades del ramo.

C. Contenidos de actitudes (profesionalidad)

- Actitud positiva y abierta hacia una queja, considerándola como no como un punto negativo de nuestro trabajo, sino como un punto a mejorar.
- Comportarse amable y hábilmente en situaciones problemáticas.

Metodología:

El curso francés básico se desarrolla en modalidad mixta: E-learning y Presencial.

- Se realizarán clases teóricas en base a los ejercicios de la plataforma digital.
- Contenidos multimedia del curso en formato Web. Se realizaran los ejercicios de la plataforma digital; en estos ejercicios se abarca tanto las habilidades orales (écouter), como las escritas (écrire, lire).

- Se realizarán casos prácticos de las distintas situaciones lingüísticas.
- Ejercicios extra de repaso.
- Apoyo tutorial activo y personalizado. El curso está estructurado en 3 bloques (unidades de formación).
- Cada bloque está formado por contenidos teórico/prácticos concretos.
- Cada tema u unidad tiene un anexo de gramática y/o vocabulario para ayuda del alumno.
- Es el alumno quien tendrá que saber gestionar su tiempo y decidir su ritmo de aprendizaje. Recaerá una mayor responsabilidad en el alumno, al mismo tiempo que le proporcionará mayor flexibilidad en su aprendizaje.

Evaluación:

- La asistencia a las clases en modalidad presencial será obligatorio en un 80%.
- La realización de los ejercicios en la modalidad E-learning será obligatorio en un 80%.
- Prueba final presencial para la valoración de lo adquirido en el curso.