

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE: FRANCÉS

**CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:
DIRECCION DE SERVICIOS EN RESTAURACION**

CURSO: 1º

Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo (BOE 12/06/2010)

Decreto 19/2011, de 24 de marzo (BOCM 12/05/2011)

Profesora:

Arantxa Mota Iglesias

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA

TURNO DE MAÑANA
Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA



1. NOTA ACLARATORIA

La adenda de esta programación se realiza según la “RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE POLÍTICA EDUCATIVA POR LA QUE SE DICTAN INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DEL TERCER TRIMESTRE Y FINAL DEL CURSO 2019- 2020 EN LA COMUNIDAD DE MADRID COMO CONSECUENCIA DEL ESTADO DE ALARMA PROVOCADO POR CORONAVIRUS (COVID-19)”

Se fomentará la adecuación del proceso de enseñanza y aprendizaje a las características de cada alumno, de su contexto y de su realidad. Esta adecuación favorecerá el seguimiento del alumnado y especialmente del que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.

En su esencia se priorizará la preservación de la salud de todos los agentes que intervienen en el sistema educativo.

Esta adenda de la programación deberá ser comunicada a los alumnos y, en su caso, a las familias, y será publicada en la web del centro.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se tratará de mantener para el tercer trimestre los contenidos, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación tal y como establece el Real decreto del título, priorizando los de los dos primeros trimestres y teniendo en cuenta el punto 6 de esta guía.

3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS

Garantizando los contenidos mínimos que se establecen el Real decreto del título, se trabajará tanto en el afianzamiento de los contenidos y competencias abordadas desde el comienzo del curso, como en las programadas para el tercer trimestre, con las adaptaciones necesarias a las características individuales y a las circunstancias de cada alumno en la actual situación excepcional.

En el Punto 9 Anexo, se realizará un cronograma de todas las unidades de trabajo con sus contenidos, criterios de evaluación y calificación, desde el inicio del confinamiento (11 de marzo) y hasta la finalización del curso, con especial atención a la secuenciación y a la fijación de un calendario de actividades que resulte factible para el alumnado, teniendo en cuenta las limitaciones o dificultades que, en cada caso, puedan darse.

En relación con la unidad de trabajo nº 4 imbricada en el 3 trimestre: ESTRUCTURA DEL DEPARTAMENTO DE RESTAURANTE, por razones de tiempo no se podrá estudiar este año.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Una parte fundamental del trabajo educativo estará centrado en el repaso, profundización y afianzamiento de los contenidos y las competencias abordadas desde el comienzo del presente curso.

Se prestará especial atención a la secuenciación y a la fijación de un calendario de actividades que resulte factible para el alumnado, teniendo en cuenta las limitaciones o dificultades que, en cada caso, puedan darse.

Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se programarán y desarrollarán actividades de refuerzo o de repaso sobre aquellos elementos básicos del currículo o de la programación, así como actividades de recuperación con sus criterios de evaluación y calificación, para aquellos alumnos que tuvieran alguna evaluación no superada o algún módulo pendiente de recuperar del curso anterior, pueda superar el/los módulos pendientes.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, se deberá priorizar, en la medida en que sea posible, los contenidos y las competencias que no pudieron abordarse a distancia por requerir la utilización de material específico o la realización de actividades prácticas, así como programar las actividades de evaluación presenciales.

5. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Se tendrá en cuenta la de aquellos alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en esos contenidos. Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se realizará la modificación, adaptación y seguimiento de las adaptaciones significativas o de los planes de apoyo y refuerzo, según corresponda, que se consideren necesarios.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En el proceso de evaluación se tomará en consideración y se valorará la evolución de los alumnos desde el principio de curso, su progreso académico y su madurez educativa. Una parte fundamental del proceso de evaluación se centrará en los contenidos y las competencias abordadas en los dos primeros trimestres.

Las actividades de evaluación no presenciales deberán buscar la variedad tanto en los instrumentos de evaluación, procurando la variedad y adecuación de los mismos de modo que permitan obtener evidencias del desempeño de los alumnos durante el periodo no presencial, como en los medios (videoconferencia, correo electrónico, plataformas educativas, telefonía, etc.) a fin de adecuarse a las circunstancias de los alumnos a los que van dirigidas. Para aquellos alumnos que tengan módulos pendientes se prepararan actividades de evaluación no presenciales para que puedan superar el módulo.

Se adecuarán los procedimientos e instrumentos de evaluación, los criterios de calificación y la temporalización tomando en consideración el trabajo a distancia o en línea. A la hora de ajustar los criterios de calificación, se tendrán en cuenta la evolución del alumnado durante los dos primeros trimestres del curso escolar y el trabajo desarrollado durante el tercer trimestre.

Aquellos los alumnos que:

1. Habiendo contactado con ellos y no encontrándose en situación que les impidiese realizar las actividades, nos las entregasen parcial o totalmente, no se les podrá calificar positivamente.
2. Tuviesen la primera y/o la segunda evaluación suspendidas deberán realizar una serie de trabajos /actividades objetivas calificables adicionales de forma telemática y/o presencial (si se pudiera) para superar el módulo.
3. Habiendo contactado con ellos y no encontrándose en situación que les impidiese realizar trabajos /actividades objetivas calificables, deberán entregar dichas actividades en tiempo y forma.

Se ponderarán las posibles carencias no achacables al propio alumnado para asegurarse de que ello no penalice su calificación.

La evaluación tendrá en cuenta los diferentes elementos del currículo abordados durante el curso. Se considerarán fundamentalmente los resultados obtenidos durante la actividad educativa presencial. La evaluación de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial se realizará tomando en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno.

1.- Se evaluará el rendimiento de los alumnos mediante:

- a) *El progreso individual.* El profesor hará un seguimiento del trabajo realizado por cada alumno. Por ello, se evaluará el trabajo realizado mediante las actividades o tareas mandadas que estarán relacionadas con las habilidades orales y escritas, el conocimiento gramatical, el vocabulario específico y la actitud siguiendo los parámetros establecidos en el Proyecto Curricular de Ciclo, iniciativa, participación, organización, decisión, amabilidad, pulcritud, responsabilidad y compromiso. Los alumnos deberán entregar las actividades en tiempo y forma según consta en los anexos de actividades que se incluyen en esta programación y que les han sido enviados a los alumnos.
- b) *Pruebas orales y escritas.* Estas pruebas ofrecerán a los alumnos, la oportunidad de demostrar el nivel alcanzado en los conocimientos del idioma en cuanto a su expresión y comprensión oral y escrita.

Ambas partes a) y b) serán calificadas con el 100% y se necesitará obtener un mínimo del 50% en cada una de las partes para poder realizar la nota media.

Las pruebas orales consistirán en una grabación de una actividad de léxico, entrevista personal, juegos de rol, descripción de fotografías, descripción de un menú, de una carta, de un plato, de una receta...

Las pruebas escritas incluirán gramática, vocabulario, expresión y comprensión oral y escrita.

Las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) serán las utilizadas.

Para aprobar el módulo, es imprescindible obtener al menos un **cinco** en cada una de las áreas

7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

En caso de que continúe la situación de no poder asistir al centro, se adaptarán en función de lo establecido en los puntos anteriores.

7.1. Primera convocatoria extraordinaria:

7.1.1. Si el módulo es de primer curso: Cada profesor cumplimentará el Informe Individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y especificará los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno, así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria. El profesor titular del módulo en el curso es quien se ha de responsabilizar del seguimiento, la convocatoria y realización de las actividades de recuperación para la superación del módulo.

7.1.2. Si el módulo es de segundo o tercer curso: En este caso, tal y como establece la norma (Orden 2694/2009), entre ambas sesiones, siempre que la organización de las enseñanzas lo permita, se llevarán a cabo actividades de recuperación. El profesor titular del módulo en el curso es quien se ha de responsabilizar del seguimiento, la convocatoria y realización de las actividades de recuperación para la superación del módulo en cualquiera de las convocatorias.

7.2. Segunda convocatoria ordinaria o extraordinaria:

El profesor titular del módulo en el curso es quien se ha de responsabilizar del seguimiento, la convocatoria y realización de las actividades de recuperación para la superación del módulo en cualquiera de las convocatorias.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Uso de las TIC para poder impartir los contenidos.

9. ANEXOS

Programación específica de aula con las actividades remitidas a los alumnos. Se realizará un cronograma de todas las unidades de trabajo con sus contenidos, criterios de evaluación y calificación, desde el inicio del confinamiento (11 de marzo) y hasta la finalización del curso, con especial atención a la secuenciación y a la fijación de un calendario de actividades que resulte factible para el alumnado, teniendo en cuenta las limitaciones o dificultades que, en cada caso, puedan darse.

CICLO FORMATIVO: DIRECCION EN SERVIDIOS DE RESTAURACIÓN

PERIODO: 11

AL 30 DE MARZO 2020

PROFESOR: ARANTXA MOTA

GRUPO: 1 DSER DIURNO

MÓDULO:

FRANCÉS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UNIDAD Nº 3 OFERTA GASTRONÓMICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN:

- Revisión de las clases de alimentos, explicación de platos sencillos y sus ingredientes. Revisión de la expresión de cantidad. Revisión del futuro próximo. Revisión de la negación simple. Revisión de la negación con partitivos y alimentos

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>La expresión de la cantidad :les partitifs : Libro Au service du client pag. 49-50 activité n1 partie b) et Activité n° 2</p> <p>Plazo de entrega : martes 17/03/2020</p>	<p>Por escrito vía mail motaia@ieshotelescuola.es</p>	<p>Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma (Ver adenda a la programación) Todas las actividades se calificarán con una puntuación del 1 al 10, siendo 5 la calificación mínima para aprobar. Por cada fallo o error se restará 0'5.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Conocer vocabulario referente a clases de alimentos➤ Expresar la cantidad en la lengua extranjera estudiada, mediante el uso de partitivos

CICLO FORMATIVO: DIRECCION EN SERVIDIOS DE RESTAURACIÓN

PERIODO: 11 AL 30 DE MARZO 2020

PROFESOR: ARANTXA MOTA

GRUPO: 1 DSER DIURNO

MÓDULO: FRANCÉS

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>L'expression du temps : le futur proche. Libro Au service du client pag. 51 miercoles 18/03/2020 activité n1</p>	<p>Por escrito vía mail motaia@ieshotelescuola.es</p>	<p>Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma (Ver adenda a la programación) Todas las actividades se calificarán</p>

Plazo de entrega : martes 17/03/2020 miércoles 18/03/2020		<p>con una puntuación del 1 al 10, siendo 5 la calificación mínima para aprobar.</p> <p>Por cada fallo o error se restará 0'5.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conocer la utilización del futuro próximo
---	--	--

CICLO FORMATIVO: DIRECCION EN SERVIDIOS DE RESTAURACIÓN
PERIODO: 11 AL 30 DE MARZO 2020 **PROFESOR: ARANTXA MOTA**
GRUPO: 1 DSER DIURNO **MÓDULO: FRANCÉS**

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
La expresión de la negación de la cantidad con partitivos y alimentos.Libro Au service du client pag. 52 martes 24/03/2020 activité n2 partie a) b) c) y d)	<p>Por escrito vía mail</p> <p>motaia@ieshotelescuola.es</p>	<p>Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma (Ver adenda a la programación)</p> <p>Todas las actividades se calificarán con una puntuación del 1 al 10, siendo 5 la calificación mínima para aprobar.</p> <p>Por cada fallo o error se restará 0'5.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conocer la negación con partitivos y alimentos

CICLO FORMATIVO: DIRECCION EN SERVIDIOS DE RESTAURACIÓN
PERIODO: 11 AL 30 DE MARZO 2020 **PROFESOR: ARANTXA MOTA**
GRUPO: 1 DSER DIURNO **MÓDULO: FRANCÉS**

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
Ejercicio de escucha, escuchar la lección 4 : Les courses. Responder al ejercicio nº 2 pag 49: compréhension. Libro Au service du client pag. 48 . Miércoles 25/03/2020	<p>Por escrito vía mail</p> <p>motaia@ieshotelescuola.es</p>	<p>Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma (Ver adenda a la programación)</p> <p>Todas las actividades se calificarán con una puntuación del 1 al 10, siendo 5 la calificación mínima para aprobar.</p>

		<p>Por cada fallo o error se restará 0'5.</p> <p>➤ Comprender oralmente el vocabulario referente a clases de alimentos, la utilización del futuro próximo, la expresión de la cantidad por medio de partitivos y la negación.</p>
--	--	---

CICLO FORMATIVO: DIRECCION EN SERVIDIOS DE RESTAURACIÓN **PERÍODO:**
30/03 al 13/04 **PROFESOR: ARANTXA MOTA**
GRUPO: 1 DSER DIURNO
MÓDULO: FRANCÉS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:
UNIDAD Nº 3 OFERTA GASTRONÓMICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN:

- **Contenidos gramaticales básicos:**
- Expresión de acciones cotidianas. Presente de indicativo. Verbos en –er -ir-oir-re

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
--	-------------------------	--

<p>La expresión de acciones cotidianas: les verbes en -ir pag 46. À partir des images faites UNIQUEMENT des phrases au présent à la personne JE – NOUS. Vous devez respecter le numéro de l'image.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Libro Au service du client pag. 46 (réviser la grammaire expliqué pag 47) 2. Libro Au service du client pag. 53 (réviser la grammaire expliqué pag 54) 3. Libro Au service du client pag. 56 (réviser la grammaire expliqué pag 11,30) <p>Vous pouvez vous aider du livre de grammaire « La grammaire progressive du français. Niveau</p>	<p>Por escrito vía mail motaia@ieshotelescuola.es</p> <p>Consigna:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. COMO PONER EL NOMBRE DEL ARCHIVO: IRENE IZQUIERDO 1 DSER verbes -ir PAG 46 2. COMO PRESENTAR LA ACTIVIDAD EN WORD: Encabezado: IRENE IZQUIERDO 1 DSER verbes -ir PAG 46 3. NO escribais en mayuscula al ordenador. Letra arial 14 4. REVISAR la actividad antes de mandarla 	<p>Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma (Ver adenda a la programación)</p> <p>Todas las actividades se calificarán con una puntuación del 1 al 10, siendo 5 la calificación mínima para aprobar.</p> <p>Por cada fallo o error se restará 0'5.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Saber expresar situaciones cotidianas en presente, tanto por escrito como oralmente. ➤ Utilizar correctamente las expresiones básicas de una situación de la vida cotidiana.
---	--	---

<p>Intermédiaire (azul) ». Tableaux conjugaison. (Están al final del libro)</p> <p>Martes 31/03/2020 ENVIARLO POR MAIL ANTES DE LAS 14H30</p>		<p>➤ Utilizar correctamente el vocabulario y los verbos principales</p>
---	--	---

CICLO FORMATIVO: DIRECCION EN SERVIDIOS DE RESTAURACIÓN

Período :30/03 AL 13/04

MÓDULO: FRANCÉS

GRUPO: 1 DSER DIURNO

PROFESOR: ARANTXA MOTA

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN

UNIDAD Nº 3 OFERTA GASTRONÓMICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN:

- Revisión de contenidos gramaticales, léxicos y fonéticos básicos
- Expresión de acciones cotidianas: ir de compras, distinguir entre los diferentes tipos de establecimientos y personal que trabaja en ellos. Realizar una compra en base a unas necesidades previas. Pedir la cuenta, Pagar. Medios de transporte

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Ejercicio de escucha, escuchar el audio que os adjunto en el mail y responder. Responder al ejercicio nº 2 pag 56: comprensión.</p> <p>Libro Au service du client pag. 48 . Miércoles 1/04/2020 ENVIARLO POR MAIL ANTES DE LAS 13H30</p> <p>Realizar esta actividad: Libro Au service du client pag. 57. martes 13/04/2020 Actividad para llevar a clase si la hubiese ese día sino ENVIARLO POR MAIL ANTES DE LAS 14H30.</p>	<p>Por escrito vía mail motaia@ieshotelescuola.es</p> <p>Consigna:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. COMO PONER EL NOMBRE DEL ARCHIVO, EJEMPLO: IRENE IZQUIERDO 1 DSER verbes -ir PAG 46 2. COMO PRESENTAR LA ACTIVIDAD EN WORD: Encabezado: IRENE IZQUIERDO 1 DSER verbes -ir PAG 46 3. NO escribáis en mayúscula al ordenador. Letra arial 14 	<p>Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma (Ver adenda a la programación) Todas las actividades se calificarán con una puntuación del 1 al 10, siendo 5 la calificación mínima para aprobar. Por cada fallo o error se restará 0'5.</p> <p>➤ Comprender oralmente el vocabulario referente a clases de alimentos, tipos de tiendas, la utilización del futuro próximo, la expresión de la cantidad</p>

<p>ATENCIÓN DEBEIS RESPETAR ESTE MODELO: “Les magasins”: <u>respetando este modelo en “présent de l’indicatif”:</u></p> <p>Où est-ce qu’elle achète du pain ? Elle achète du pain à la boulangerie Elle achète du pain chez le boulanger Elle achète du pain chez la boulangère</p>	<p>REVISAR la actividad antes de mandarla Esta actividad no se envía, se debe realizar en el cuaderno de clase y se puntuará a la vuelta en clase. Pediré los cuadernos.</p>	<p>por medio de partitivos y la negación.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conocer el condicional de la politesse, la utilización del futuro próximo. ➤ Saber pedir la cuenta en una tienda. ➤ Saber utilizar las expresiones, verbos, vocabulario para ir a hacer la compra en una panadería, pescadería, carnicería...
--	---	---

CICLO FORMATIVO: DIRECCION EN SERVIDIOS DE RESTAURACIÓN PERIODO: 14 AL 20 DE ABRIL PROFESOR: ARANTXA MOTA GRUPO: 1 DSER DIURNO
MÓDULO: FRANCÉS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:
UNIDAD Nº 3 OFERTA GASTRONÓMICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN:

- Revisión de contenidos gramaticales básicos:
- Expresión de acciones cotidianas. Presente de indicativo. Verbos en –er -ir-oir

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>La expresión de acciones cotidianas: les verbes en -ir -oir -re.</p> <p>4. Libro Au service du client pag. 54 Nº 1 (réviser la grammaire expliqué pag 47 Y PAG. 54) COPIAR UNICAMENTE, el libro del ejercicio, el sujeto y verbo con el número de pág, y frase . Ejemplo de presentación: Au service du client pag. 54 Nº 1 1. Ils disent / je ... 2. ...</p> <p>5. Libro : « La grammaire</p>	<p>Por escrito vía mail motaia@ieshotelescuola.es</p> <p>Consigna:</p> <p>5. COMO PONER EL NOMBRE DEL ARCHIVO, EJEMPLO: IRENE IZQUIERDO 1 DSER verbes -ir PAG 46</p> <p>6. COMO PRESENTAR LA ACTIVIDAD EN WORD: Encabezado:</p>	<p>Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma (Ver adenda a la programación) Todas las actividades se calificarán con una puntuación del 1 al 10, siendo 5 la calificación mínima para aprobar. Por cada fallo o error se restará 0’5.</p>

<p>progressive du français. Niveau Intermédiaire (azul) ». Leer la página 108 y realizar los ejercicios de la página 109 nº 1,2,3 y 5 COPIAR UNICAMENTE, el libro del ejercicio, el sujeto y verbo con el número de pág, y frase . Ejemplo de presentación: La grammaire progressive du français. pag. 108 nº 1 1. vous salissez</p> <p>6. Libro : « La grammaire progressive du français. Niveau Intermédiaire (azul) ». Leer la página 110 y realizar los ejercicios de la página 111 nº 1,2,3,4,5,6 Vous pouvez vous aider du livre de grammaire « La grammaire progressive du français. Niveau Intermédiaire (azul) ». Tableaux conjugaison. (Están al final del libro) Miércoles 22/04/2020 ENVIARLO POR MAIL ANTES DE LAS 14H30</p>	<p>IRENE IZQUIERDO 1 DSER verbes -ir PAG 46</p> <p>7. NO escribáis en mayúscula al ordenador. Letra arial 14</p> <p>8. REVISAR la actividad antes de mandarla</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Saber expresar situaciones cotidianas en presente, tanto por escrito como oralmente. ➤ Utilizar correctamente las expresiones básicas de una situación de la vida cotidiana. ➤ Utilizar correctamente el vocabulario y los verbos principales
---	--	---

CICLO FORMATIVO: DIRECCION EN SERVIDIOS DE RESTAURACIÓN PERIODO: 14 AL 20 DE ABRIL PROFESOR: ARANTXA MOTA GRUPO: 1 DSER DIURNO
MÓDULO: FRANCÉS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:
UNIDAD Nº 3 OFERTA GASTRONÓMICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN:
Revisión de las profesiones de hostelería

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Ejercicio de escucha, comprensión oral, expresión escrita: antes de hacerlo revisar las profesiones: Libro Au service du client pag. 42-43-44. Después, escuchar el audio que os adjunto en el mail y copiar en vuestro cuaderno las profesiones con una frase completa. Este ejercicio NO tenéis que enviarlo. Sólo copiarlo escucharlo y copiarlo en vuestro cuaderno. Libro Au service du client pag. 45 nº 1 . Qui suis-je ? Devinettes</p> <p>Ejemplo de cómo se debe copiar y</p>	<p>Esta actividad no se envía, se debe realizar en el cuaderno de clase y se puntuará a la vuelta en clase. Pediré los cuadernos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprender oralmente el vocabulario referente a las profesiones, así como su uso gramatical, la concordancia, utilizando el presente de indicativo y realizando frases completas.

<p>realizar en el cuaderno: Libro Au service du client pag. 45 nº 1. Qui suis-je ? Devinettes 1. Vous êtes sommelier</p>		
<p>CICLO FORMATIVO: DIRECCION EN SERVIDIOS DE RESTAURACIÓN PERIODO: 14 AL 20 DE ABRIL PROFESOR: ARANTXA MOTA GRUPO: 1 DSER DIURNO MÓDULO: FRANCÉS</p>		
<p>RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: UNIDAD Nº 3 OFERTA GASTRONÓMICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN - Contenidos gramaticales básicos: Revisión: Expresión de acciones cotidianas. Verbos más usuales, Presente de indicativo</p>		
<p>ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS</p>	<p>MEDIO DE ENTREGA</p>	<p>CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN</p>
<p>LIVRE: "La grammaire progressive du français niveau intermédiaire" Editorial Clé international .</p> <p>SUJET 1. LE VERBE ÊTRE PAG. 8 (EXPLICATION DU VERBE ÊTRE) PAGE 9 Nº 1, 2, 3, 4</p> <p>SUJET 11. LE VERBE AVOIR PAG. 48 (EXPLICATION DU VERBE AVOIR) PAGE 49 Nº 1, 2, 3, 4</p> <p>SUJET 16. LES VERBES AU PRÉSENT EN -ER</p> <p>PAG. 74 (EXPLICATION) PAGE 75 Nº 1, 2, 3, PAG. 76 (EXPLICATION) PAGE 77 Nº 1, 2, 3, 4</p>	<p>Esta actividad no se envía, se debe realizar en el cuaderno de clase y se puntuará a la vuelta en clase. Pediré los cuadernos.</p> <p>ACTIVIDAD PEDIDA POR MAIL EL 16 DE ABRIL</p>	<p>➤ Comprendre oralmente el vocabulario referente a las profesiones, así como su uso gramatical, la concordancia, utilizando el presente de indicativo y realizando frases completas.</p>

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UNIDAD Nº 3 OFERTA GASTRONÓMICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

- Contenidos gramaticales básicos:

Revisión: Expresión de acciones cotidianas. Verbos más usuales, Presente de indicativo verbos pronominales
Sonidos usuales(fonética) : y / i / u

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>LIVRE: "La grammaire progressive du français niveau intermédiaire" Editorial Clé international . REVISION SUJET 27. Les verbes pronominaux PAG. 122 (EXPLICATION) PAGE 123 Nº 1, 2, 3, 4 SUJET 38. LES VERBES DE DÉPLACEMENT PAG. 164 (EXPLICATION) PAGE 164 Nº 1, 2, 3, 4</p> <p>ENTREGA : MARTES 28/04/2020 ENVIARLO POR MAIL ANTES DE LAS 14H30</p> <p>Libro Au service du client Exercice d'écoute. PHONÉTIQUE pag. 60 (explication) Pag 61 Nº 1, 2, 3, 4</p>	<p>Por escrito vía mail motaia@ieshotelescuela.es Consigna:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. COMO PONER EL NOMBRE DEL ARCHIVO, EJEMPLO: IRENE IZQUIERDO 1 DSER verbes -ir PAG 46 5. COMO PRESENTAR LA ACTIVIDAD EN WORD: Encabezado: IRENE IZQUIERDO 1 DSER verbes -ir PAG 46 6. NO escribáis en mayúscula al ordenador. Letra arial 14 <p>REVISAR la actividad antes de mandarla Esta actividad no se envía, se debe realizar en el cuaderno de clase y se puntuará a la vuelta en clase. Pediré los cuadernos.</p> <p>Esta actividad no se envía, se debe realizar en el LIBRO y se puntuará a la vuelta en clase. Pediré los LIBROS.</p>	<p>➤ Saber expresar situaciones cotidianas en presente,</p> <p>➤ Saber discernir los principales sonidos en la lengua extranjera estudiada.</p>

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UNIDAD 3: Oferta gastronómica de los establecimientos de restauración:

- Revisión de contenidos gramaticales básicos, revisión de léxico y revisión de los sonidos más frecuentes en francés:
- Revisión: Expresión de acciones cotidianas. Medios de transporte. Verbos más usuales. Presente de indicativo verbos pronominales
- Sonidos usuales (fonética): y / i / u

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>LIVRE: "La grammaire progressive du français niveau intermédiaire" Editorial Clé international . REVISION SUJET 27. Les verbes pronominaux PAG. 122 (EXPLICATION) PAGE 123 N° 1, 2, 3, 4 SUJET 38. LES VERBES DE DÉPLACEMENT PAG. 164 (EXPLICATION) PAGE 164 N° 1, 2, 3, 4</p> <p>ENTREGA : MARTES 28/04/2020 ENVIARLO POR MAIL ANTES DE LAS 14H30</p> <p>1. Libro Au service du client Exercice d'écoute. PHONÉTIQUE i/y/u pag. 60 (explication) Pag 61 N° 1, 2, 3, 4</p> <p>2. Libro Au service du client Les prépositions. pag. 59 N° 1</p>	<p>Por escrito vía mail motaia@ieshotelescuola.es Consigna:</p> <p>7. COMO PONER EL NOMBRE DEL ARCHIVO, EJEMPLO: IRENE IZQUIERDO 1 DSER verbes -ir PAG 46</p> <p>8. COMO PRESENTAR LA ACTIVIDAD EN WORD: Encabezado: IRENE IZQUIERDO 1 DSER verbes -ir PAG 46</p> <p>9. NO escribáis en mayúscula al ordenador. Letra arial 14</p> <p>REVISAR la actividad antes de mandarla Esta actividad no se envía, se debe realizar en el cuaderno de clase y se puntuará a la vuelta en clase. Pediré los cuadernos.</p> <p>1. Esta actividad no se envía, se debe realizar en el LIBRO y se puntuará a la vuelta en clase. Pediré los LIBROS.</p> <p>2. Esta actividad no se envía, se debe realizar en el LIBRO y se puntuará a la vuelta en clase. Pediré los LIBROS. Para realizar esta actividad ayudadros del diccionario on-line</p> <p>https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-espanol</p>	<p>Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma (Ver adenda a la programación) Todas las actividades se calificarán con una puntuación del 1 al 10, siendo 5 la calificación mínima para aprobar. Por cada fallo o error se restará 0'5.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Saber expresar situaciones cotidianas en presente, ➤ Saber discernir los principales sonidos en la lengua extranjera estudiada. ➤ Saber utilizar correctamente las preposiciones en situaciones de la vida cotidiana.

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

- **UNIDAD 3: Oferta gastronómica de los establecimientos de restauración:**

Utensilios de cocina Modos de cocción y de preparación Recetas sencillas para explicar a clientes en el restaurante

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Libro Au service du client</p> <p>1. A la cuisine, les ustensiles de cuisine Pag 87 nº1</p> <p>2. Ejercicio de escucha, escuchar el audio que os adjunto en el mail y responder. Responder al ejercicio nº 2 pag 66: compréhension.</p> <p>3. Les actions : les modes de cuisson et de préparation pag 68 Vous devez chercher dans le dictionnaire les mots que vous ne comprenez pas. Pour envoyer l'activité : 1.p 2.a</p> <p>4. La tenue du cuisinier. Décrivez le cuisinier : il porte une toque...Pag 67 leçon 6.</p> <p>Plazo de entrega martes 12/05/2020</p> <p>Recettes leçon 6. Dialogue. Libro Au service du client Exercice d'écoute : écoutez la recette <u>Recette de la sauce vinaigrette exercice d'écoute pag 65</u> VOUS DEVEZ ENVOYER LA RECETTE ENREGISTRÉE PAR VOUS À L'ORAL. VOUS POUVEZ VOUS SERVIR DU TÉLÉPHONE PORTABLE ET VOUS DEVEZ ME L'ENVOYER PAR MAIL</p> <p>Exercice d'écoute : écoutez la recette Recette de la salade aux lardons pag 66 VOUS DEVEZ ENVOYER LA RECETTE ENREGISTRÉE PAR</p>	<p>Por escrito vía mail motaia@ieshotelescuola.es Consigna:</p> <p>10. COMO PONER EL NOMBRE DEL ARCHIVO, EJEMPLO: IRENE IZQUIERDO 1 DSER verbes -ir PAG 46</p> <p>11. COMO PRESENTAR LA ACTIVIDAD EN WORD: Encabezado: IRENE IZQUIERDO 1 DSER verbes -ir PAG 46</p> <p>12. NO escribáis en mayúscula al ordenador. Letra arial 14</p> <p>REVISAR la actividad antes de mandarla Esta actividad no se envía, se debe realizar en el cuaderno de clase y se puntuará a la vuelta en clase. Pediré los cuadernos.</p> <p>Dictionnaire en ligne: https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-espagnol</p>	<p>Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma (Ver adenda a la programación) Todas las actividades se calificarán con una puntuación del 1 al 10, siendo 5 la calificación mínima para aprobar. Por cada fallo o error se restará 0'5.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conocer los utensilios ➤ Conocer los modos de cocción y preparación para poder explicar un plato ➤ Describir y calificar entrantes ➤ Realizar recetas en la lengua extranjera estudiada ➤ Interpretar recetas en la lengua extranjera estudiada

VOUS À L'ORAL. VOUS POUVEZ
VOUS SERVIR DU TÉLÉPHONE
PORTABLE ET VOUS DEVEZ ME
L'ENVOYER PAR MAIL

**Estas recetas están dentro de la
escucha de la lección 6.**

**Plazo de entrega martes
26/05/2020**

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE:

FRANCÉS

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:
DIRECCION DE SERVICIOS EN RESTAURACION

CURSO: 1º

Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo (BOE 12/06/2010)

Decreto 19/2011, de 24 de marzo (BOCM 12/05/2011)

Profesora:

Arantxa Mota Iglesias

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA



CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN	3
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4
3. ACTITUDES	6
4. RELACIÓN SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO.....	7
5. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS	24
5.1. Aula polivalente	24
5.2. Aula práctica.....	26
5.3. Orientaciones pedagógicas	26
6. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES.....	27
7. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	27
8. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN	29
8.1. Primera convocatoria extraordinaria	29
8.2. Segunda convocatoria ordinaria y extraordinaria	29
9. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES	29

10. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS 30

1. INTRODUCCIÓN

La metodología de trabajo tal y como se indica el Proyecto Educativo de Centro será eminentemente práctica.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las actividades de la dirección de servicios de restauración.

La tarea de la dirección de servicios de restauración incluye el desarrollo de los procesos relacionados y el cumplimiento de procesos y protocolos de calidad, todo ello en francés.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo, y las competencias del título.

Los objetivos del módulo son los siguientes:

- Describir, analizar y aplicar los procesos de comunicación en francés.
- Desarrollar los procesos incluidos en las actividades de la dirección de servicios de restauración en francés.
- Formalizar los documentos asociados a las actividades de la dirección de servicios de restauración en francés.
- Identificar, analizar y procedimentar la actuación ante situaciones imprevistas (quejas, reclamaciones...), en francés.

La competencia general del título superior de Dirección en Servicios de Restauración consiste en:

- La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

La unidad de competencia asociada al módulo de segunda lengua extranjera francés es la siguiente:

UC1111_2: Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

El módulo profesional de FRANCÉS, dentro del Ciclo Formativo de Dirección en Servicios de Restauración, se imparte durante 3 horas semanales en el primer curso y tiene una duración total de 90 horas.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de este módulo son los siguientes:

1. Reconoce información profesional y cotidiana contenida en todo tipo de discursos orales emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha situado el mensaje en su contexto profesional.
- b) Se ha captado la idea principal del mensaje.
- c) Se ha identificado la información específica contenida en el mismo.
- d) Se ha identificado la actitud e intención del interlocutor.
- e) Se han extraído las ideas principales de un mensaje emitido por un medio de comunicación.
- f) Se ha identificado el hilo argumental de una situación comunicativa visionada.
- g) Se han determinado los roles que aparecen en una secuencia visionada.

2. Interpreta información profesional escrita contenida en textos sencillos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha leído de forma comprensiva textos específicos de su ámbito profesional.
- b) Se ha identificado con precisión la terminología utilizada.
- c) Se ha extraído la información más relevante de un texto relativo a su profesión.
- d) Se han realizado traducciones directas e inversas de textos específicos sencillos, utilizando materiales de consulta y diccionarios técnicos.
- e) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail, fax.
- f) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.
- g) Se han leído con cierto grado de independencia distintos tipos de textos, adaptando el estilo y la velocidad de lectura aunque pueda presentar alguna dificultad con modismos poco frecuentes.

3. Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados, relacionando el propósito del mensaje con las estructuras lingüísticas adquiridas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha comunicado utilizando fórmulas sencillas, nexos de unión y estrategias de interacción.
- b) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.
- c) Se han manifestado preferencias laborales en su sector profesional.
- d) Se ha descrito con relativa fluidez su entorno profesional más próximo.
- e) Se han secuenciado las actividades propias de un proceso productivo de su sector profesional.
- f) Se han realizado, de manera clara, presentaciones breves y preparadas sobre un tema dentro de su especialidad.
- g) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones adaptadas a su nivel.
- h) Se ha respondido a preguntas breves complementarias relativas a su profesión.
- i) Se ha intercambiado, con cierta fluidez, información específica utilizando frases de estructura sencilla.

4. Elabora textos sencillos, relacionando reglas gramaticales con el propósito de los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha cumplimentado información básica requerida en distintos tipos de documentos.
- b) Se ha elaborado una solicitud de empleo a partir de una oferta de trabajo dada.
- c) Se ha redactado un breve currículum.
- d) Se ha cumplimentado un texto dado con apoyos visuales y claves lingüísticas aportadas.
- e) Se ha elaborado un pequeño informe con un propósito comunicativo específico.
- f) Se ha redactado una carta comercial a partir de instrucciones detalladas y modelos dados.
- g) Se han realizado resúmenes breves de textos sencillos, relacionados con su entorno profesional.

5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.
- c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- d) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.
- e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.
- f) Se han reconocido los marcadores lingüísticos de la procedencia regional.

3. ACTITUDES

Dadas las peculiaridades de la metodología y del recurso didáctico de clientes de que goza nuestro centro, se hace necesario exigir unas actitudes en los alumnos que si bien son comunes a todas las familias profesionales, lo son con mayor razón en la nuestra, Hostelería y Turismo, porque formamos profesionales cuyo mundo laboral pertenece al sector Servicios. Según consta en los respectivos Proyecto Curriculares de Ciclo, las actitudes que pretendemos fomentar en nuestros alumnos son las siguientes:

- ✓ Iniciativa
- ✓ Participación
- ✓ Organización
- ✓ Decisión
- ✓ Amabilidad
- ✓ Pulcritud
- ✓ Responsabilidad
- ✓ Compromiso

Para mayor abundamiento ver el apartado de **Actitudes Generales** en el correspondiente Proyecto Curricular del Ciclo.

No obstante, resaltar que una parte de la Misión de la escuela es formar personas capaces de asumir la responsabilidad de sus actos, de decidir sobre sus vidas y de contribuir con su esfuerzo al progreso y mejora de la sociedad democrática, abierta y plural en la que van a vivir. Es preciso que nuestros alumnos respeten las normas de la escuela y respeten a sus profesores y se respeten entre sí, pues, con ello, aprenderán que el respeto a las leyes y a las instituciones es la base de nuestra convivencia democrática. Como elemento de apoyo para la consecución de este objetivo se aprobó el Plan de Convivencia del Centro en el que se establecen los derechos y deberes de los alumnos para el óptimo funcionamiento del centro y como elemento facilitador del proceso de enseñanza y aprendizaje.

4. RELACION SECUENCIADA DE UNIDADES DE TRABAJO

- | | |
|------|---|
| Nº 1 | PRIMEROS CONTACTOS CON EL IDIOMA |
| Nº 2 | ORGANIZACIÓN INTERNA DEL HOTEL, PLANTILLA Y SERVICIOS HOTELEROS. |
| Nº 3 | OFERTA GASTRONÓMICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN: <ul style="list-style-type: none">- Clases de alimentos- Expresión de la cantidad- Descripción y calificación de platos- Utensilios de cocina- Modos de cocción y de preparación- Recetas sencillas |
| Nº 4 | ESTRUCTURA DEL DEPARTAMENTO DE RESTAURANTE I <ul style="list-style-type: none">- El uniforme- La mise en place del restaurante- Equipamiento del restaurante.- Atención al cliente: Toma de reservas |

- Los contenidos gramaticales y el vocabulario estarán en función de las unidades de trabajo. No obstante, se verá vocabulario relativo a técnicas de servicio y términos culinarios, frutas, verduras, legumbres, carnes, pescados... desde la primera unidad de trabajo.

UNIDAD DE TRABAJO N° 1:

PRIMEROS CONTACTOS CON EL IDIOMA

Tiempo estimado: 20 horas

Temporalización: 1 er trimestre

En esta unidad de trabajo se quiere hacer una revisión sistemática y puesta a punto de las situaciones de comunicación sencillas. Esta “puesta a punto” será realizada por todos los alumnos tanto los que parten de cero como aquellos que ya han debutado en la lengua.

OBJETIVOS

- Reconocer una situación simple en el día a día de la vida cotidiana.
- Reconocer las fórmulas más básicas de cortesía que rigen en la sociedad francesa.
- Reconocer los verbos y expresiones más usuales de dicha situación

CONTENIDOS

- El alfabeto.
- Presentaciones.
- Números cardinales hasta 1.000.000.
- Números ordinales.
- Expresión del tiempo: la hora, la fecha.
- Expresión del gusto.
- Realización de preguntas sobre la identidad de una persona.
- Distinción de registros (tutoiement y vouvoiement).
- Presentación de una empresa turística.
- Establecimiento de comunicaciones por teléfono y anotación de mensajes simples.
- Cumplimentación de impresos con sus datos personales.
- El condicional de cortesía: “je voudrais”.
- Saber pedir una bebida, un ticket de metro, un alimento.
- Contenidos gramaticales básicos:
- Expresión de acciones cotidianas. Presente de indicativo. Verbos en –er.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

- Utilización oral y escrita de una situación simple de saludo, despedida, presentación en la vida cotidiana.
- Utilización de los diferentes registros del idioma

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Comprender un texto redactado sobre los contenidos de la unidad.
- Captar la información clave de una audición relacionada con los contenidos de la unidad.
- Saber presentarse oralmente y por escrito señalando su nombre, edad, fecha de nacimiento, nacionalidad, dirección, estudios que realizan, trabajo y expresando sus gustos.
- Saber formular preguntas sobre la identidad de las personas distinguiendo claramente los registros de tuteo y de tratamiento de usted.
- comprender en una audición, los datos referidos arriba sobre una tercera persona. Saber completar un impreso con sus datos.
- Saber expresar oralmente y por escrito una cantidad.
- Distinguir contenidos sociolingüísticos: registros, saludos, despedida, la “politesse”. Saber utilizar el condicional de cortesía “je voudrais” para pedir una consumición o un producto.
- Captar en una audición las cantidades señaladas y palabras deletreadas.
- Leer un texto con claridad, distinguiendo el acento oxítono francés.
- Saber expresar situaciones cotidianas en presente, tanto por escrito como oralmente.
- Saber aplicar los contenidos gramaticales utilizados en esta unidad.
- Utilizar correctamente las expresiones básicas de una situación de la vida cotidiana.
- Utilizar correctamente el vocabulario y los verbos principales.

UNIDAD DE TRABAJO N° 2:

ORGANIZACIÓN INTERNA DEL HOTEL. PLANTILLA Y SERVICIOS HOTELEROS

Tiempo estimado: 10 horas

Temporalización: 1 er trimestre

OBJETIVOS

- Elaborar y analizar organigramas hoteleros
- Analizar las principales funciones de cada uno de los componentes de la plantilla hotelera
- Estudiar los departamentos del hotel, restaurante
- Definir y estudiar los diferentes servicios que un hotel puede ofertar
- Identificar los principales símbolos usados para definir hoteles dentro y fuera de los mismos
- Estudiar de vocabulario relativo a esta unidad

CONTENIDOS

- Organigrama jerárquico del hotel, del restaurante
- Estructura interna de las diferentes partes del hotel, del restaurante
- Departamentos hoteleros y del restaurante
- Servicios hoteleros
- Los hoteles como producto
- Vocabulario relativo a esta unidad

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

- Realización de ejercicios de comprensión de los diferentes departamentos de un hotel, del restaurante y de las personas que desempeñan los diversos cargos en el mismo
- Realización de organigramas hoteleros y de un restaurante
- Elaboración de definiciones de acuerdo con los departamentos y personas a cargo de los mismos
- Realización de lectura de textos que describan los perfiles profesionales de los componentes de la plantilla hotelera y/o de un restaurante
- Realización de lectura de textos con diferentes servicios hoteleros
- Realización de ejercicios de vocabulario relacionados con esta unidad

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Reconocer e interpretar un organigrama hotelero
- Describir los distintos departamentos que forman parte de un hotel
- Enumerar las principales ocupaciones de cada uno de los trabajadores de un hotel
- Definir los diferentes servicios hoteleros
- Identificar la simbología usada en los hoteles
- Solicitar, usando la lengua extranjera estudiada, diferentes servicios hoteleros así como proporcionar información sobre los mismos
- Reconocer y utilizar con propiedad vocabulario relativo a esta unidad

UNIDAD DE TRABAJO N° 3:

OFERTA GASTRONÓMICA DE LOS ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN:

Tiempo estimado: 30 horas

Temporalización: 2 er trimestre

OBJETIVOS

- Estudiar el vocabulario sobre diferentes clases de alimentos
- Estudiar la expresión de la cantidad I: Partitivos
- Calificar y describir platos I
- Estudiar el vocabulario sobre utensilios de cocina I
- Estudiar los métodos de elaboración y cocción
- Realizar recetas en la lengua extranjera estudiada: Interpretar recetas en la lengua extranjera estudiada
- Estudiar dietas y regímenes alimenticios
- Estudiar los principales alérgenos alimentarios

CONTENIDOS

- Clases de alimentos: Sustantivos
- Expresión de la cantidad: Partitivos
- Calificación y descripción de platos: Adjetivos
- Utensilios de cocina
- Métodos de elaboración y cocción: Verbos
- Recetas sencillas en la lengua extranjera estudiada: Interpretación y elaboración
- Dietas y regímenes alimenticios
- Alérgenos

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE

- Realización de actividades y ejercicios de vocabulario de cocina relacionado con diferentes clases de alimentos: frutas, verduras, carnes, pescados y mariscos, especias, dulces,...
- Realización de actividades y ejercicios de vocabulario de cocina relacionado con partitivos
- Realización de actividades y ejercicios de vocabulario de cocina sobre descripción y calificación de platos
- Realización de actividades y ejercicios de vocabulario de utensilios de cocina
- Realización de actividades y ejercicios de vocabulario de cocina relacionado con distintos métodos de elaboración y cocción

- Realización de diversos ejercicios con recetas de cocina de diferentes países, especialmente españolas y de países francófonos
- Estudio de diferentes dietas y regímenes alimenticios especiales en la lengua extranjera estudiada
- Estudio de los principales alérgenos alimentarios.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Conocer vocabulario referente a clases de alimentos
- Expresar la cantidad en la lengua extranjera estudiada, mediante el uso de partitivos
- Describir y calificar diferentes platos
- Conocer vocabulario relativo a métodos de preparación y cocción
- Realizar recetas en la lengua extranjera estudiada
- Interpretar recetas en la lengua extranjera estudiada
- Familiarizarse con dietas y regímenes alimenticios en la lengua extranjera estudiada
- Describir los alérgenos alimentarios.

UNIDAD DE TRABAJO N° 4:

ESTRUCTURA DEL DEPARTAMENTO DE RESTAURANTE

Tiempo estimado: 30 horas

Temporalización: 3 er trimestre

PROCEDIMIENTOS

- Definición de distintos tipos de establecimientos de restauración
- Análisis de los servicios que ofrecen los restaurantes
- Toma de reservas cara a cara y por teléfono
- Definición de algunos elementos de composición de la mesa de un restaurante.
- Utilización de fórmulas de cortesía básica en el trato con clientes

OBJETIVOS

- Definir los distintos tipos de establecimientos de restauración
- Analizar los servicios que ofrecen los establecimientos de restauración.

- Realizar reservas telefónicas y reservas cara a cara en un restaurante. La atención del cliente
- Composición de la mesa de un restaurante
- Tipos y elementos del servicio
- Fórmulas de cortesía en el trato con clientes

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

- Realización de ejercicios sobre tipos de establecimientos de restauración y los servicios que ofrecen
- Descripción, mediante definiciones, de diferentes tipos de restaurantes
- Jeu de rôle sobre toma de reservas por teléfono y cara a cara
- Realización de audiciones sobre conversaciones telefónicas en la lengua extranjera estudiada
- Realización de ejercicios de vocabulario relativo a los objetos que podemos encontrar en la mesa de un restaurante, otros elementos del servicio y tipos de servicio
- Realización e interpretación de cartas y menús en la lengua extranjera estudiada
- Realización de conversaciones utilizando fórmulas de cortesía en el trato con clientes
- Realización de audiciones sobre el uso de fórmulas de cortesía en el trato con clientes

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Definir tipos de establecimientos de restauración
- Analizar los servicios que ofrece un restaurante
- Reconocer los principales mecanismos que rigen las conversaciones telefónicas y cara a cara en la lengua extranjera estudiada
- Definir los objetos y la composición de la mesa de un restaurante, otros elementos del servicio y tipos de servicio
- Realizar e interpretar cartas y menús en la lengua extranjera estudiada
- Expresar PERMISO, OBLIGACIÓN, PROHIBICIÓN, OFRECIMIENTO, CONSEJO y SUGERENCIA en la lengua extranjera estudiada

5. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

5.1. Aula polivalente

La metodología aplicada en el aula está relacionada con los enfoques comunicativos, se trabajarán situaciones comunicativas reales cuya finalidad es la competencia comunicativa del alumnado, tanto oral como escrita si es posible se utilizarán los espacios del restaurante y bar. Desde este punto de vista, didácticamente, nos apoyaremos en un aprendizaje cooperativo, significativo, funcional y conceptual con una participación activa de los alumnos y utilizando las TIC'S como herramienta. Los alumnos podrán utilizar las aulas multimedia donde realizarán actividades que requieran el uso de ordenador.

Las clases serán monolingües, utilizando únicamente la lengua materna en la traducción de metodología específica si fuera necesario.

Se trabajarán las habilidades de comprensión y expresión oral y escrita. La gramática y el vocabulario (específico) serán siempre en situación.

5.2. Aula práctica

Ver la metodología referida en el apartado 5.1.

5.3. Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las actividades de los servicios en restauración en francés.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo y las competencias del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre:

- La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación utilizando su segunda lengua extranjera (francés).
- El desarrollo de los procesos incluidos en las actividades de dirección en servicios en restauración en la segunda lengua extranjera (francés).
- La formalización de documentos asociados a las actividades de dirección en servicios en restauración en la segunda lengua extranjera (francés).
- La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante situaciones imprevistas en la segunda lengua extranjera (francés).

6. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Están recogidas en el correspondiente apartado del Proyecto Curricular del Ciclo.

Por otro lado el uso de las TIC'S será una herramienta clave para la atención a la diversidad.

Asimismo se propondrán lecturas niveladas según el nivel educativo del alumnado.

7. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Quedan regulados por la Orden (2694/2009)

El módulo de Francés para este Ciclo constará de las siguientes áreas: expresión y comprensión oral y escrita, gramática, vocabulario y actitud.

Además de los criterios de evaluación que aparecen en el punto 2 de esta programación didáctica y en cada una de las unidades de trabajo, se establece lo siguiente:

1.- Se evaluará el rendimiento de los alumnos mediante:

- c) *El progreso individual.* El profesor hará un seguimiento del trabajo realizado por cada alumno. Por ello, se evaluará el trabajo diario de clase y las posibles tareas si las hubiera que estarán relacionadas con las habilidades orales y escritas, el conocimiento gramatical, el vocabulario específico y la actitud siguiendo los parámetros establecidos en el Proyecto Curricular de Ciclo, iniciativa, participación, organización, decisión, amabilidad, pulcritud, responsabilidad y compromiso.
- d) *Pruebas trimestrales orales y escritas.* Estas pruebas ofrecerán a los alumnos, la oportunidad de demostrar el nivel alcanzado en los conocimientos del idioma en cuanto a su expresión y comprensión oral y escrita.

Ambas partes a) y b) serán calificadas con el 100% y se necesitará obtener un mínimo del 50% en cada una de las partes para poder realizar la nota media.

Las pruebas orales consistirán en una entrevista personal, juegos de rol, descripción de fotografías, descripción de un menú, de una carta, de un plato, de una receta, toma de comandas, reservar una mesa en un restaurante, un bar, acoger a un cliente en el restaurante, resolución de una reclamación, hablar de la gastronomía y puntos de interés gastronómicos y/turísticos de regiones francófonas...Además, los alumnos deberán hacer presentaciones orales durante el curso apoyados de nuevas tecnologías: power-point etc...

Las pruebas escritas incluirán gramática, vocabulario, expresión y comprensión oral y escrita.

Las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) se utilizarán a lo largo del curso y las tareas y contenidos que se traten mediante las TIC serán evaluadas de la misma manera que el resto de tareas y contenidos.

Para aprobar el módulo, es imprescindible obtener al menos un cinco en cada una de las áreas

2.- Si un alumno se ausenta un 15% de la totalidad de horas lectivas, puede impedir la aplicación de los criterios normales de evaluación y de la evaluación continua. Se aplicará en este caso un procedimiento extraordinario de evaluación, tal como establece el artículo 15 del Decreto 15/2007, de 19 de abril. En este caso, el profesor, a través de un soporte escrito, comunicará al alumno la pérdida de evaluación continua cuando éste alcance el 15% de ausencias del total de las horas del módulo. Tres retrasos serán computados como una falta de asistencia. El alumno en este caso deberá realizar una prueba extraordinaria de evaluación.

3.- **No habrá exámenes de recuperación.** Al ser el aprendizaje de una lengua un proceso continuo, la superación de las pruebas de la siguiente evaluación supondrá la recuperación automática de la anterior, puesto que las pruebas están diseñadas de forma que conlleven un

conocimiento implícito de los contenidos vistos en evaluaciones anteriores. Por lo tanto, los alumnos que superen la última prueba habrán aprobado el curso. Para la calificación de la **convocatoria ordinaria** se tendrán en cuenta las calificaciones obtenidas en las evaluaciones anteriores. Los alumnos deberán presentarse a todos los exámenes del curso.

De no superar esta convocatoria ordinaria, el alumno tendría que examinarse en la **convocatoria extraordinaria de todos los contenidos que no haya superado en la convocatoria ordinaria**. El profesor, vía tutor, les entregará un informe con los contenidos que no hayan sido superados. Se especificará los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno, así como los contenidos y las actividades (pruebas, exámenes, trabajos, etc.) que deberá realizar el mismo, así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria.

4.- **Primera convocatoria extraordinaria:** Será en junio.

5.- El profesor presentará las pruebas corregidas a los alumnos (calificadas de 0 a 10) para su comentario y observación de errores y méritos.

7.- En caso de que se detectara a algún alumno copiando, cualquiera que fuera el procedimiento, en alguna de las pruebas, tendrá suspenso toda la evaluación correspondiente con un 0.

8. - Segunda convocatoria ordinaria o extraordinaria:

El alumno que no haya superado el módulo en la convocatoria extraordinaria, tendrá que volver a matricularse y cursar de nuevo el módulo de francés para poder realizar las pruebas en segunda convocatoria (ordinaria o extraordinaria).

9. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Las actividades previstas son las siguientes:

- ✓ Se intentará realizar una actividad de cuentacuentos en francés.
- ✓ Se colaborará con el equipo de profesores del ciclo y del centro para que algunas de sus actividades previstas con los alumnos se realicen en francés: Jornadas Gastronómicas ...

10. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

LIBROS DE TEXTO OBLIGATORIOS:

- Au Service du client. Ed. Paraninfo
- Grammaire progressive du français. ED. Hachette

Dictionnaires

- Le Petit Robert
- Larousse bilingüe

Grammaire

- Titre : Grammaire pratique du français, en 80 fiches.
(Avec des exercices corrigés)
Édition : Hachette
- Titre : Nouvelle Grammaire du français, Cours de la Sorbonne
Édition : Hachette
- Titre : La grammaire des premiers temps, Vol 1 et 2
Auteurs : M.L. Chalaron et D. Abry
Édition : Presses Universitaires de Grenoble
- Titre : La grammaire en contexte, Niveau intermédiaire et avancé
Auteurs : A. Aküz, B. Bazelle-Shamaei, J. Bonenfant
Édition : Hachette
- Titre : Grammaire progressive du français, Niveau intermédiaire/ avancé
Auteur : Maia Grégoire
Édition : CLE international
- Titre : Les 500 exercices de grammaire avec corrigés
(niveau A 1/A 2/B1/B2)
Édition : Hachette
- Titre : L'orthographe pour tous, Bescherelle
Auteur : Vv.Aa.
Édition : Hatier.
- Titre : La conjugaison, Bescherelle
Auteur : Vv.Aa.
Édition : Hatier.
- Titre : Le Bled : orthographe, grammaire, conjugaison.
(Avec des exercices corrigés)
Édition : Hachette
- Titre : Bled : les 50 règles d'or de grammaire.
Édition : Hachette
- Titre : Bled : les 50 règles d'or de l'orthographe.
Édition : Hachette

Phonétique

- Titre : Les 500 exercices de phonétique (niveau A1/A 2). CD audio inclus
Édition : Hachette

Tourisme/ Gastronomie

- Titre : Le guide du routard : Normandie/Aquitaine/Auvergne/Paris
Édition : Hachette
- Titre : Au service du client
Auteur : Arantxa Mota
Édition : Thonsom/ Paraninfo
- Titre : Le Tourisme.com
Auteurs : S. Corbeau, C. Dubois, J-L. Penfornis
Édition : Clé International
- Titre : Hôtellerie–restauration.com
Auteurs : S. Corbeau, C. Dubois, J-L. Penfornis, L. Semichon
Édition : Clé International
- Titre : Vivre en français. La cuisine française. Collection lecture facile
Édition : Hachette
- Titre : Vins et fromages de France
Auteur : Boisseau-Deschouarts, Gérard
Édition : Paris Bpi

Histoire de l'art

- Titre : Histoire de l'art
Auteur : Ernst Hans Gombrich (Historien)
Édition : Phaidon (16^{ème} édition, 2001)

Histoire de France

- Titre : Histoire de France
Auteurs : Jean Carpentier et François Lebrun (Historiens)
Édition : Le Seuil (1989)

Géographie de la France

- Titre : Géographie de la France
Auteur : Paul Claval (Géographe)
Édition : PUF, Que Sais-Je (2000)

- Titre:Atlas
Edition : Hachette (2004)