

# **ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE 2º LENGUA EXTRANJERA FRANCÉS**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO SERVICIOS  
EN RESTAURACIÓN DIURNO**

**CURSO: 1º**

REAL DECRETO 1690/2007, de 14 de diciembre.

DECRETO 16/2009, de 26 de febrero.

Departamento/Profesores: francés  
Carlos López Jiménez

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.

## 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los resultados de aprendizaje y sus correspondientes criterios de calificación planteados para el tercer trimestre se mantienen.

<i>Resultados de aprendizaje</i>	<i>Criterios de evaluación</i>
Reconoce información profesional y cotidiana contenida en discursos orales emitidos en lengua estándar, analizando el contenido global del mensaje y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.	<input type="checkbox"/> Se ha situado el mensaje en su contexto. <input type="checkbox"/> Se ha identificado la idea principal del mensaje. <input type="checkbox"/> Se ha reconocido la finalidad del mensaje directo, telefónico o por otro medio auditivo. <input type="checkbox"/> Se ha extraído información específica en mensajes relacionados con aspectos cotidianos de la vida profesional y cotidiana. <input type="checkbox"/> Se han secuenciado los elementos constituyentes del mensaje. <input type="checkbox"/> Se han identificado las ideas principales de un discurso sobre temas conocidos, transmitidos por los medios de comunicación y emitidos en lengua estándar articuladas con claridad. <input type="checkbox"/> Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones. <input type="checkbox"/> Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.
Interpreta información profesional contenida en textos escritos sencillos, analizando de forma comprensiva sus contenidos	<input type="checkbox"/> Se han seleccionado los materiales de consulta y diccionarios técnicos. <input type="checkbox"/> Se han leído de forma comprensiva textos claros en lengua estándar. <input type="checkbox"/> Se ha interpretado el contenido global del mensaje. <input type="checkbox"/> Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector que se refiere. <input type="checkbox"/> Se ha identificado la terminología utilizada.

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Se han realizado traducciones de textos en lengua estándar utilizando material de apoyo en caso necesario.</li> <li><input type="checkbox"/> Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail, fax, entre otros.</li> </ul>
<p>Emite mensajes orales claros estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.</li> <li><input type="checkbox"/> Se ha comunicado utilizando fórmulas, nexos de unión y estrategias de interacción.</li> <li><input type="checkbox"/> Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones.</li> <li><input type="checkbox"/> Se han descrito hechos breves e imprevistos relacionados con su profesión.</li> <li><input type="checkbox"/> Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.</li> <li><input type="checkbox"/> Se han expresado sentimientos, ideas u opiniones.</li> <li><input type="checkbox"/> Se han enumerado las actividades de la tarea profesional.</li> <li><input type="checkbox"/> Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia.</li> <li><input type="checkbox"/> Se ha justificado la aceptación o no de propuestas realizadas.</li> <li><input type="checkbox"/> Se ha argumentado la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.</li> <li><input type="checkbox"/> Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.</li> </ul>
<p>Elabora textos sencillos en lengua estándar, relacionando reglas gramaticales con la finalidad de los mismos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Se han redactado textos breves relacionados con aspectos cotidianos y profesionales.</li> <li><input type="checkbox"/> Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada.</li> <li><input type="checkbox"/> Se han realizado resúmenes de textos relacionados con su entorno profesional.</li> <li><input type="checkbox"/> Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.</li> <li><input type="checkbox"/> Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos.</li> <li><input type="checkbox"/> Se han resumido las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos.</li> <li><input type="checkbox"/> Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento a elaborar.</li> </ul>
<p>Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.</li> <li><input type="checkbox"/> Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.</li> </ul>

describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.	<input type="checkbox"/> Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla La lengua extranjera. <input type="checkbox"/> Se han identificado los aspectos socio profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto. <input type="checkbox"/> Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.
Traduce textos relacionados con su ámbito de trabajo del francés con ayuda de diccionarios y del profesor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Construye textos coherentes y cohesionados respetando el texto de base.</li> <li>- Conoce el vocabulario clave del turismo y de la restauración.</li> <li>- Emplea los tiempos gramaticales correctamente.</li> </ul>

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

Si se verán modificadas algunas de las unidades de trabajo contempladas para el tercer trimestre, puesto que no avanzamos en contenidos y repasamos unidades de trabajo anteriores. También se verán modificadas los elementos curriculares como la temporalización, la evaluación y principalmente la metodología.

1	PRIMEROS CONTACTOS CON EL IDIOMA
2	PETICIÓN Y TOMA DE RESERVAS EN EL RESTAURANTE. PRESENTACIÓN DE LA CARTA Y DEL MENÚ.
3	COCINA: INGREDIENTES Y RECETAS.

#### **U.T.1**

#### **PROCEDIMIENTOS**

- Reconocimiento de una situación simple en el día a día de la vida cotidiana.
- Reconocimiento de las fórmulas más básicas de cortesía que rigen en la sociedad francesa.
- Reconocimiento de verbos y expresiones más usuales de dicha situación.
- Reproducción de situaciones comunicativas básicas que tendrían lugar en un bar.

## **CONOCIMIENTOS**

- Conversaciones cortas cara a cara sobre una situación sencilla en la vida cotidiana y en contexto laboral (bar).
- Uso de los verbos y expresiones más sencillas.
- Identificación de los elementos fonéticos, ortográficos y prosódicos básicos del francés.

## **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE**

- Utilización oral y escrita de una situación simple de saludo, despedida. Presentación en la vida cotidiana y situación laboral: camarero- cliente en un bar.
- Realización de ejercicios de vocabulario y gramática relacionados con esta unidad.

## **U.T.2**

### **PROCEDIMIENTOS**

- Toma de comandas de un cliente y asesoramiento culinario.
- Toma de reservas por teléfono.
- Estudio de los diferentes platos de un menú: los aperitivos, los entrantes, platos principales, postres y bebidas.
- Realización e interpretación de cartas de menú en lengua francesa.
- Utilización de elementos gramaticales y vocabulario específico para poder comunicarse usando la lengua extranjera estudiada.

## **CONOCIMIENTOS**

- Descripción de los diferentes platos de un menú y composición de los mismos.
- Elementos de la comunicación en el restaurante: información y asesoramiento al cliente.
- Elementos específicos de la comunicación telefónica: fórmulas y expresiones de uso genérico.
- Gramática relativa a la unidad de trabajo: formas verbales, fórmulas de cortesía aplicadas al contexto, revisión de horas, deletrear, presentarse, los números... A nivel cultural: los horarios de comidas en Francia, los tipos de restaurantes y funcionamiento de las llamadas telefónicas.
- Identificación de entrantes, platos, bebidas y postres.

## **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE**

- Recepción del cliente en el restaurante. Información acerca de los elementos del menú: platos, bebidas, postres y precios.

- Realización de prácticas orales de comunicación en situación.
- Realización de ejercicios de gramática relacionados con el uso de las formas verbales estudiadas.
- Estudio y análisis de cartas de menú de restaurantes franceses a partir de documentos auténticos.
- Realización de hojas de vocabulario específico relativos a la unidad de trabajo.

### **U.T.3**

#### **PROCEDIMIENTOS**

- Lectura de recetas a partir de documentos auténticos y del libro.
- Comprensión de videos auténticos donde se explica la realización de una receta.
- Explicación de una receta española o perteneciente al mundo francófono a sus compañeros.
- Trabajo de elementos gramaticales y de vocabulario vistos en la unidad.

#### **CONOCIMIENTOS**

- Identificación de alimentos y procedimientos de cocción básicos.
- Empleo de los elementos gramaticales y de vocabulario estudiados.

#### **ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE**

- Utilización oral y escrita de documentos relativos a las recetas de cocina.
- Realización de ejercicios de vocabulario y gramática relacionados con esta unidad.

### **4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS**

La metodología aplicada en el aula está relacionada con los enfoques comunicativos cuya finalidad es la competencia comunicativa del alumnado, tanto escrita como oralmente. Los alumnos dispondrán de la posibilidad de utilizar el idioma en las diferentes actividades propuestas por el centro, así como en el aula de Recepción.

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 en francés.
- El desarrollo de los procesos incluidos en las actividades de restauración y servicios hoteleros
- La formalización de documentos asociados a las actividades hoteleras y culinarias.
- La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante situaciones imprevistas (quejas, reclamaciones...), en francés.

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.

La parte fundamental del tercer trimestre estará centrada, como hemos dicho anteriormente en el repaso, profundización y afianzamiento de los contenidos y las competencias abordadas desde el comienzo del presente curso.

En relación con la metodología, se priorizan tareas propuestas semanalmente, evitándose las tareas mecánicas y repetitivas en favor de tareas significativas y motivadoras.

Para la tercera evaluación se ajustan los criterios de evaluación para adaptarlos a las limitaciones formativas y personales de cada alumno. Las tareas realizadas durante el confinamiento deben suponer un valor añadido en la evaluación, por ello el peso en la calificación del tercer trimestre del curso será menor que el que en un principio se había contemplado.

Se seguirá una enseñanza en modalidad online, asegurando que la totalidad del alumnado tiene acceso a ello y en el caso de que no sea posible, se plantearán adaptaciones en función de cada caso concreto.

El uso de las TIC, en este caso el mail de grupo serán las herramientas que permitan la enseñanza a distancia. Se envían, a través de este medio, documentos audio, así como videos explicativos de los temas a tratar y explicaciones gramaticales. También todas las correcciones de fichas y comprensiones orales y escritas en formato escrito y oral.

Al ser unidades principalmente de repaso ya vistas anteriormente, estas mismas unidades con sus criterios de evaluación y calificación servirán para aquellos alumnos que tuvieran alguna evaluación no superada.

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**

Están recogidas en el correspondiente apartado del PCC.

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.

## **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 buscarán la variedad tanto en los instrumentos de evaluación, procurando la adecuación de los mismos de modo que permitan obtener evidencias del desempeño de los alumnos durante el periodo no presencial, como en los medios (principalmente correo electrónico)

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. El primer trimestre valdrá un 30% de la nota final, el segundo trimestre un 50% y el tercer trimestre un 20%. Los alumnos que tengan alguna evaluación suspensa, podrán recuperarla mediante las actividades que se ofrecerán en este tercer trimestre con las actividades "on-line". Para el tercer trimestre, se tomarán en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno.

## **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:**

Será en junio. Se cumplimentará el Informe Individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y 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.

### **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**

- Au service du client, francés para cocina y restauración. Ed. paraninfo
- Delf A1. Le nouvel entraînez-vous. CLE international
- Mail de grupo, clases grabadas en audio, videos y explicaciones gramaticales y temáticas a través de youtube. Fichas de corrección en audio.

## **9. ANEXOS**

Se realizarán las consultas que se necesiten a través del correo institucional [lopezjc@ieshotelescuela.es](mailto:lopezjc@ieshotelescuela.es)



**CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

**GRUPO: 1SERD**

**MÓDULO: 02 SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

- La descripción de una persona
- La expresión de la cantidad
- La expresión del tiempo futuro: el futuro próximo
- Estudio de vocabulario relativo a los objetivos de la unidad: alimentos y recetas
- Explicación de los contenidos gramaticales básicos:
  - C'est – Il est
  - La expresión de la cantidad (partitivos). Estudio de vocabulario relativo a los alimentos de la receta correspondiente
  - “Avoir besoin de”

**ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS**

**MEDIO DE ENTREGA**

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN**

**Miércoles 18 de marzo (último día de entrega)**

- Ejercicio para presentar y describir una persona (se manda ficha para entregar)
- Ejercicio 2 de la página 49 relacionado con el documento sonoro de la página 48 (les courses). Se envía documento sonoro.

**Miércoles 25 de marzo (último plazo de entrega)**

- Documento audiovisual. Receta de la Quiche Lorraine. Hacer el ejercicio de la ficha correspondiente que se adjunta
- Ejercicio sobre el futuro próximo. Se adjunta documento audiovisual y ficha de ejercicios correspondiente para enviar.

Gmail: correo electrónico

Gmail: correo electrónico

- Presentar por escrito la descripción de una persona
- Presentar una receta informando de los ingredientes y los medios de cocción de manera sencilla.
- Utilizar correctamente el vocabulario y los verbos principales.
- Comprender el texto y la escucha propuesta con ayuda del diccionario

Nota numérica del 1 al 10 según la corrección en las respuestas. Se devuelve la ficha corregida y posterior autocorrección del alumnado para comprobar errores

**CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**  
**GRUPO: 1SERD**  
**MÓDULO: 02 SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

- Hacer las compras en las tiendas de alimentación
- Explicación de los contenidos gramaticales básicos
  - La expresión de la cantidad (il y a... – il n’y a pas de..... )
  - Estudio de vocabulario relativo a los alimentos y las tiendas de alimentación

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p><b>Jueves 2 de abril (último día de entrega)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercicio 2a, 2b, 2c, 2d (las preguntas de color marrón) de la página 52 del libro.</li> <li>• Ejercicio 2 de la página 56 relacionado con el documento sonoro de la página 55 (les magasins). Se envía documento sonoro.</li> <li>• Estudiar vocabulario para el examen oral de frutas y verduras que se hará el primer día de clase que tengamos.</li> </ul>	<p>Gmail: correo electrónico</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las diferentes tiendas de alimentación</li> <li>• Utilizar correctamente el vocabulario y los verbos principales.</li> <li>• Utilizar correctamente la expresión “il y a...il n’y a pas de....</li> <li>• Comprender el texto y la escucha propuesta con ayuda del diccionario.</li> </ul> <p>Nota numérica del 1 al 10 según la corrección en las respuestas. Se devuelve la ficha corregida y posterior autocorrección del alumnado para comprobar errores</p>

**CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

**GRUPO: 1SERD**

**MÓDULO: 02 SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA**

**RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

- La descripción de una persona (revisión)
- La expresión de la cantidad (revisión)
- Estudio de vocabulario relativo a los objetivos de la unidad: alimentos y recetas
- Explicación de los contenidos gramaticales básicos:
  - C'est – il est
  - La expresión de la cantidad (artículos partitivos)
  - La expresión de la cantidad (avoir besoin de)

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p><b>Miércoles 22 de abril (último día de entrega)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercicio para presentar y describir una persona (Ferran Adrià). Presentación de ingredientes utilizados. Se adjunta ficha de ejercicios.</li> <li>• Comprensión oral de dos documentos y ficha de ejercicios en relación con los documentos (au restaurant et choix d'un menu)</li> </ul> <p><b>Miércoles 29 de abril (último día de entrega)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ficha de ejercicios (PRENDRE UNE COMMANDE) y comprensión oral con ejercicios (PRENDRE UNE COMMANDE)</li> <li>• Comprensión oral (MOUSSE AU CHOCOLAT). Se adjunta ficha de ejercicios.</li> </ul>	<p>Gmail: correo electrónico</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentar por escrito la descripción de una persona</li> <li>• Saber tomar una comanda en el restaurante y comprender lo que piden los clientes.</li> <li>• Utilizar correctamente el vocabulario y los verbos principales.</li> <li>• Comprender, al oral y al escrito, los documentos enviados con ayuda del diccionario.</li> </ul> <p>Nota numérica del 1 al 10 según la corrección en las respuestas. Se devuelve la ficha corregida y posterior autocorrección del alumnado para comprobar errores</p>

