

CURSOS PROFISSIONAIS DE NÍVEL SECUNDÁRIO

Técnico de Restauração

PROGRAMA

Componente de Formação Técnica

Disciplina de

Comunicar em Francês/Espanhol/Alemão/Inglês

Escolas Proponentes / Autores

Escola Profissional da Região do Alentejo

António Manaia
Isabel Pilirito

Escola de Formação Turística e Hoteleira dos Açores

Luciana Raposo

ANQ – Agência Nacional para a Qualificação

2008



Parte I

Orgânica Geral

Índice:

	Página
1. Caracterização da Disciplina	2
2. Visão Geral do Programa	2
3. Competências a Desenvolver.	3
4. Orientações Metodológicas / Avaliação	3
5. Elenco Modular	4
6. Bibliografia	4

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

1. Caracterização da Disciplina

A disciplina de Comunicar em Francês/Espanhol/Alemão/Inglês integra a componente de formação técnica do curso profissional de Técnico de Restauração, nas variantes de cozinha-pastelaria e restaurante-bar, com uma carga horária total de 90 horas. Pretende-se com esta disciplina que os alunos desenvolvam competências básicas noutra língua estrangeira, para além da estudada na componente de formação sociocultural.

A integração desta disciplina na componente de formação técnica do curso de Técnico de Restauração reveste-se de particular importância, na medida em que permite ao aluno familiarizar-se com vocabulário técnico específico do sector onde desenvolverá a sua actividade profissional nas suas duas variantes.

Nos programas das línguas a apresentar deverá ser feita uma breve justificação da opção da língua em causa, tendo em conta o contexto regional em que o curso se desenvolve.

2. Visão Geral do Programa

Tendo em conta que com este programa se pretende que os alunos desenvolvam competências que, no seu desempenho profissional, lhes permitam uma comunicação mais eficaz, o programa consta de três módulos, dos quais dois são comuns a ambas as variantes e um é específico a cada uma delas.

Os dois primeiros módulos abordam temas comuns às duas variantes, enquanto que nos módulos específicos (módulo 3) as abordagens dos temas dão primazia à especificidade de cada variante (Cozinha-Pastelaria e Restaurante-Bar). Neste contexto, o *Módulo 1 – O Turismo e a Hotelaria na Região*, integra a abordagem ao sector hoteleiro de restauração e a sua contextualização social e económica no âmbito regional; o *Módulo 2 – O profissional de Restauração*, contém temáticas relacionadas com o perfil profissional do técnico de restauração e as suas competências profissionais; o *Módulo 3 – Cozinha-Pastelaria/Restaurante-Bar*, explora a gastronomia, os receituários e o espaço da cozinha (chaves do discurso, equipamentos e materiais da cozinha). Na variante de cozinha-pastelaria e na variante de restaurante-bar serão tratados assuntos relacionados com o acolhimento e atendimento de clientes, e o espaço do restaurante-bar (chaves do discurso, equipamentos e materiais do restaurante-bar).

Importa destacar que o programa desta disciplina, no plano concreto da definição de conteúdos e da elaboração de materiais didácticos de suporte ao seu incremento, será da responsabilidade de cada escola. Assim, parece-nos essencial o trabalho prévio de pesquisa e selecção de informações adequadas ao programa e à produção de materiais didácticos, designadamente junto de: Autarquias, associações/regiões de turismo e meios empresariais locais/regionais. É fundamental a articulação deste trabalho entre o professor da disciplina e os professores das outras disciplinas da componente de formação técnica.

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

3. Competências a Desenvolver

Com este programa, pretende-se que o aluno desenvolva competências fundamentais para o exercício da sua profissão, nomeadamente:

Competências de Comunicação:

- Conhecer a importância da língua estrangeira na área profissional;
- Conhecer de vocabulário específico da área profissional;
- Compreender de textos orais e escritos;
- Desenvolver o uso adequado da língua estrangeira enquanto instrumento de comunicação oral e escrita, adaptando-a a diferentes interlocutores e contextos no seu exercício profissional;
- Desenvolver a autonomia e familiaridade na utilização dos termos técnicos inerentes à área profissional.

Competências transversais:

- Desenvolver estratégias de organização do processo de aprendizagem e de superação autónoma de dificuldades;
- Adquirir hábitos de trabalho autónomo;
- Desenvolver a participação de forma responsável e cooperativa no contexto da sala de aula.

4. Orientações Metodológicas / Avaliação

O desenvolvimento das competências técnicas ao nível da utilização da língua estrangeira deverá fazer-se preferencialmente em contexto real e/ou simulado de trabalho, envolvendo as relações e a comunicação interpessoal, bem como o conhecimento dos espaços, dos equipamentos e dos respectivos materiais.

Em todo o caso, será fundamental a elaboração de um glossário técnico que reúna as palavras e as expressões mais recorrentes no quadro do exercício das profissões em causa, bem como a abordagem das noções e conhecimentos básicos da (s) língua (s) em presença.

Nos módulos 1 e 2, em particular, deverão ser abordados conteúdos gramaticais e funções da linguagem relevantes.

Assim, a criação de ambientes de aprendizagem estimulantes e potenciadores do conhecimento das condições reais de trabalho propiciarão a realização de actividades significativas no âmbito da comunicação em contexto real ou simulado.

A avaliação deverá ser essencialmente contínua e apoiada em trabalhos de grupo e actividades de simulação em sala de aula, como por exemplo o *role play*.

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

No quadro que se segue é apresentada uma sugestão de organização da disciplina, que poderá orientar a planificação do curso.

Ano	1º Ano		2º Ano		Total (Horas)
Módulo(s)/ Variante(s)	Módulo 1 <i>O Turismo e a Hotelaria na Região</i>	Módulo 2 <i>O Profissional de Restauração</i>	Módulo 3 <i>Cozinha-Pastelaria</i>	Módulo 3 <i>Restaurante-Bar</i>	
Variante Cozinha-Pastelaria	30 horas	30 horas	30 horas		90 horas
Variante Restaurante-Bar	30 horas	30 horas		30 horas	90 horas

5. Elenco Modular

Número	Designação	Duração de Referência (Horas)
1	O Turismo e a Hotelaria na Região	30
2	O Profissional de Restauração	30
3*	Cozinha-Pastelaria*	30
3*	Restaurante-Bar*	30

* A aplicar de acordo com a variante

6. Bibliografia

Nota prévia:

São indicados unicamente exemplos de bibliografia fundamental e de outros recursos, para a língua inglesa, língua francesa e língua alemã.

Gramáticas:

Inglês:

BURCHFIELD, R. W., *The New Fowler's Modern English Usage*. 3rd ed. Oxford: Oxford University Press, 1996.

COBUILD, C. (ed.) *English Grammar: Helping learners with real English*. Coleção de Cobuild Series. London: The Bank of English, 1990.

Compêndio de Gramática e Exercícios para a Disciplina de Inglês. Évora: EPRAL

EASTWOOD, J., *Oxford Practice Grammar: With answers*. 2nd ed. Oxford: Oxford University Press, 1999.

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

QUIRK, R., *et al.*, *A Comprehensive Grammar of the English Language*. Essex: Longman, 1999.

SWAN, M.; Walter, C., *How English Works: A Grammar practice book with answers*. Oxford: Oxford University Press, 1998.

VINCE, M.; McNicholas, K.), *Elementary Language Practice: With Key*. 2nd ed. Oxford: Macmillan, 2003.

Francês:

Grammaire: Larousse les Petits pratiques du Français. Paris: Larousse, 1991.

Alemão:

LEXUS, *Nova Gramática de Alemão*. Lisboa: Editorial Presença, 2000.

LUSCHER, Renate. & Schäpers, Roland, *Gramática da Língua Alemã Contemporânea*. [org. Richard Hinkel & Vera San Payo de Lemos] Ismaning & Lisboa: Max Hueber Verlag & Distri Editora, 1986.

REINMANN, Monika, *Grundstufen-Grammatik: für deutsch als fremdsprache*, Munchen: Max Hueber Verlag, 1997.

STIEF, Christine, Stang, Christian, *Deutsche Grammatik – kurz und schmerzlos*. Berlin: Langenscheidt, 2002.

Dicionários:

Inglês:

TAVARES, Joaquim, *Dicionário Verbo de Inglês Técnico e Científico*. Lisboa: Editorial Verbo, 1994.

CANINAS, João, *Dicionário de Termos Técnicos*. Lisboa: Litexa Editora, 1995.

Webster's New Universal Dictionary. 2nd ed. Cleveland: Merriam-Webster, 1972.

PEARSALL, Judy, *The New Oxford Dictionary of English*. Oxford: OUP, 1998.

PEARSALL, Judy, *Oxford English Reference Dictionary*. 2nd ed. Oxford: OUP, 1996.

TULLOCH, Sara, *The Oxford Dictionary of New Words*. Oxford: OUP, 1997.

HARKES, Rosemary; Machado, Teresa, *A Dictionary of Verbal Idioms*. Porto: Porto Editora, 1983.

Dicionário da Língua Inglesa. 8.^a edição. Porto Editora, 1998.

PORTO EDITORA, *Dicionário de Inglês-Português*. 3.^a edição. Porto: Porto Editora, 1998.

JOHANESEN, Ole, *Dictionary for the Meat Industry*. Roskilde: Slagteriskolen i Roskilde, 1995

Francês:

ROBERT, P. *Le Petit Robert : Dictionnaires Le Robert*. Paris, 2001.

PORTO EDITORA, *Dicionário de Francês-Português*. Porto: Porto Editora, 1999.

PORTO EDITORA, *Dicionário de Português-Francês*. Porto: Porto Editora, 1999.

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

Alemão:

LANGENSCHIEDT, *Langenscheidts TaschenworteBuch Portugiesisch – Deutsch/Deutsch – Portugiesisch*. Berlin: Langenscheidt, 1998.

BARROS, Luís, *Dicionário de Alemão em Imagens*. Porto: Porto Editora, 2002.

PORTO EDITORA, *Dicionário de Português - Alemão*, Dicionários Editora. Porto: Porto Editora, 1999.

PORTO EDITORA, *Dicionário de Alemão - Português*, Dicionários Editora. Porto: Porto Editora, 2000.

CIVILIZAÇÃO, *Dicionário Visual Bilingue Alemão - Português*. Porto: Civilização Editores, Lda., 2005.

Ensino e Aprendizagem da Língua:

Inglês:

BELL, R. T., *Translation and Translating, Theory and Practice*. London: Longman, 1998.

BAYLON, C.; Fabre, P. *Iniciação à Linguística*. Coimbra: Livraria Almedina, 1990.

MELLO, C.; Henriques, J. N., *A Língua e a Norma: gramática pedagógico-didática do português*. Lisboa: Plátano Editora, 1985.

QUIRK, R.; Greenbaum, S.; Leech, G.; Svartvik, J., *A Comprehensive Grammar of the English Language*. New York: Longman, 1999.

Francês:

ABBADIE, C.; Chavelon, B., *L'expression Française Écrite et Orale*. Grenoble: Presses Universitaires de Grenoble, 1988.

GUION, J. et J., *Apprendre l'orthographe, enseignement professionnel*. Paris: Hartier/Foucher, 1993.

LAROUSSE, *Larousse de l'Orthographe*. Paris: Librairie Larousse, 1982.

Alemão:

Conselho da Europa, *Quadro Europeu Comum de Referência para as Línguas Aprendizagem, ensino, avaliação*. Porto: Edições ASA, 2002.

HAUSERMANN, Ulrich, Piepho, Hans-Eberhard, *Aufgaben – Handbuch: Deutsch als Fremdsprache: Abriß einer Aufgaben und Übungstypologie*. München: Iudicium, 1996.

NEUNER, Gerhard, Kruger, Michael, Grewer, Ulrich, *Übungstypologie zum kommunikativen Deutschunterricht*. Berlin: Langenscheidt, 1996.

HITCHIN, Ute, *Alemão prático: método de conversação*. Lisboa: Editorial Presença, 1998.

LEXUS, *Vocabulário de Alemão*. Lisboa: Editorial Presença, 2000.

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

Manuais Técnicos:

Inglês:

Vocabulário Técnico para as profissões Turístico-Hoteleiras, Inglês. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1993.

Francês:

BOULICOT, T.; Jouffrault, D., *Travaux Pratiques de Restaurant – préparations – découpages – flambages.* Paris: Éditions B.P.I., 1991.

MAINCENT, M.I. *Travaux Pratiques de Cuisine.* Paris: Éditions B.P.I., 1991.

Vocabulário Técnico para as profissões Turístico-Hoteleiras, Francês. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1993.

WOLSKI, M. *Les Métiers du Tourisme et de l'Hôtellerie – Comment Débuter ?* Paris: L'Étudiant, 1995.

Alemão:

LEVI-HILLERICH, Dorothea, *Kommunikation im Tourismus.* Munchen: Goethe-Institut, 2005.

(Lehrbuch + Arbeitsbuch)

MACAIRE, Dominique, Nicolas, Gerd, *Wirtschaftsdeutsch für Anfänger – Grundstufe.* Stuttgart: Klett, 2003.

MENDACK, Susanne, *Berufsfeld Tourismus.* Wahalla U. Praetoria, 2001.

Outros Recursos:

Panfletos/brochuras fornecidos pelo Posto de Turismo sobre o turismo local e regional

Informação sobre unidades hoteleiras fornecidas pelas próprias entidades

Informação fornecida pelas Pousadas de Portugal

Artigos das revistas da editora Mary Glasgow Magazines, nomeadamente: *Das Rad, Schuss, Aktuell.*



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

Sítios na Internet:

Referência do site	Endereço
<p><u>Inglês:</u> Education world English for specific purposes English for specific purposes Rede de apoio ao professor</p> <p><u>Alemão:</u> Goethe- Institut Stuffen International von Klett Edition Deutsch Passwort Deutsch Deutsch perfekt Wortschaftz Übungen Deutschland- tourismus Gastronomie-Portal</p>	<p><u>Inglês:</u> http://www.education-world.com/ http://iteslj.org/Articles/Gatehouse-ESP.html http://www.esp-world.info/index.html http://www.teachnet.org/</p> <p><u>Alemão:</u> www.goethe.de www.stufen.de</p> <p>www.passwort-deutsch.de www.deutsch-perfekt.com www.vokabel.com www.deutschland-tourismus.de www.gastro.de</p>



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

Parte II

Módulos

Índice:

	Página
Módulo 1 O Turismo e a Hotelaria na Região	10
Módulo 2 O Profissional de Restauração	11
Módulo 3* Cozinha-Pastelaria*	12
Módulo 3* Restaurante – Bar*	13

* A aplicar de acordo com a variante

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

MÓDULO 1

O Turismo e a Hotelaria na Região

Duração de Referência: 30 horas

1. Apresentação

Neste módulo pretende-se fortalecer os conhecimentos gerais dos alunos no que concerne ao turismo e à hotelaria. Neste âmbito, os alunos tomarão consciência da importância do turismo em Portugal, particularmente na região onde se desenvolve o curso. Este módulo tem, também, como objectivo sensibilizar e motivar os alunos para um melhor desempenho das suas funções nas vertentes de hotelaria e turismo, tão importantes para o nosso país.

Será dada relevância ao alargamento do repertório textual, o que permitirá aos alunos desenvolver estratégias de interpretação e produção de textos.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os tipos de turismo existentes no país e na região;
- Caracterizar o sector similar hoteleiro de restauração;
- Identificar as potencialidades do turismo e da hotelaria na região em que o curso se desenvolve.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Tipos de turismo e de hotelaria
2. Sector similar hoteleiro de restauração
3. Vocabulário de âmbito técnico relacionado com a hotelaria
4. Vantagens e desvantagens dos vários tipos de turismo
5. Conteúdos gramaticais e funções da linguagem relevantes

4. Bibliografia / Outros Recursos

Para além da bibliografia apresentada na parte I do programa, sugerem-se os seguintes recursos:

- Panfletos/brochuras fornecidos pelo Posto de Turismo sobre o turismo local e regional
- Informação sobre unidades hoteleiras fornecidas pelas próprias entidades
- Informação fornecida pelas Pousadas de Portugal
- Materiais temáticos em suporte virtual

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

MÓDULO 2

O Profissional de Restauração

Duração de Referência: 30 horas

1. Apresentação

Este módulo pretende reforçar os conhecimentos da língua estrangeira nos domínios técnico-profissionais, nomeadamente na abordagem da gastronomia nacional e regional e nos equipamentos/utensílios associados à restauração. Parece-nos ainda muito relevante a abordagem, do perfil profissional do Técnico de Restauração, evidenciando as competências profissionais chave. Os alunos serão sensibilizados para a utilização correcta do vocabulário técnico que deverá ser partilhado com outros intervenientes, mais propriamente com os clientes que frequentam os estabelecimentos onde os alunos irão exercer as suas funções profissionais. Assim, pretende-se que os alunos se familiarizem com estes termos e/ou vocábulos *in loco* e que os associem aos contextos adequados.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região;
- Identificar os vários equipamentos/utensílios inerentes à sua área profissional, nomeadamente da cozinha, do restaurante e do bar.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Tipos de gastronomia: Internacional, nacional e regional (exemplos em português e língua estrangeira)
2. Cartas de restaurante (exemplos em português e língua estrangeira)
3. Vocabulário relacionado com cozinha - pastelaria
4. Vocabulário técnico relacionado com a área do bar
5. Conteúdos gramaticais e funções da linguagem relevantes

4. Bibliografia / Outros Recursos

Para além da bibliografia apresentada na parte I do programa, sugerem-se os seguintes recursos:

- Informação sobre unidades hoteleiras fornecidas pelas próprias entidades
- Materiais temáticos em suporte virtual

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

MÓDULO 3

Cozinha-Pastelaria*

Duração de Referência: 30 horas

1. Apresentação

Este módulo pretende consolidar os conhecimentos/competências técnicas da língua estrangeira na variante relacionada com a cozinha. Pretende-se também, com o decorrer deste módulo, que o aluno adquira uma sensibilidade crescente face aos níveis de complexidade que a sua área profissional exige. O aspecto técnico da disciplina é de particular relevância, visto que é neste domínio que o aluno fará valer todos os seus conhecimentos aprendidos no decorrer dos módulos anteriores.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os vários tipos de iguarias e ingredientes;
- Utilizar linguagem técnica de uma forma adequada e eficaz;
- Utilizar correctamente a língua estrangeira em relação com a sua área de trabalho;
- Utilizar o vocabulário específico de cozinha-pastelaria com autonomia.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Gastronomia internacional, nacional e regional (com particular ênfase na gastronomia regional)
2. Vocabulário relacionado com a cozinha-pastelaria

4. Bibliografia / Outros Recursos

Para além da bibliografia apresentada na parte I do programa, sugerem-se os seguintes recursos:

- Informação sobre unidades hoteleiras fornecidas pelas próprias entidades
- Materiais temáticos em suporte virtual

* Variante Cozinha-Pastelaria

TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

MÓDULO 3

Restaurante-Bar*

Duração de Referência: **30 horas**

1. Apresentação

Este módulo pretende consolidar os conhecimentos/competências técnicas da língua estrangeira relacionados com a variante Restaurante-Bar. Pretende-se também, com o decorrer deste módulo, que o aluno adquira uma sensibilidade crescente face aos níveis de complexidade que a sua área profissional exige. O aspecto técnico da disciplina é de particular relevância, pois é neste domínio que o aluno terá a oportunidade de pôr em prática as competências desenvolvidas no decorrer dos módulos anteriores.

2. Objectivos de Aprendizagem

- Identificar os vários tipos de iguarias e ingredientes;
- Utilizar linguagem técnica de uma forma adequada e eficaz;
- Utilizar correctamente a língua estrangeira em relação com a sua área de trabalho;
- Utilizar o vocabulário específico de restaurante-bar com autonomia;
- Receber/acolher os clientes de uma forma agradável e apelativa;
- Atender os clientes com todo o profissionalismo.

3. Âmbito dos Conteúdos

1. Cartas de restaurante e de bar
2. Gastronomia internacional, nacional e regional, com particular ênfase na gastronomia regional
3. Vocabulário relacionado com o restaurante-bar

4. Bibliografia / Outros Recursos

- Para além da bibliografia apresentada na parte I do programa, sugerem-se os seguintes recursos:
- Informações sobre unidades hoteleiras fornecidas pelas próprias entidades
 - Materiais temáticos em suporte virtual

* Variante Restaurante-Bar