

**Carrera: Tecnicatura en Gastronomía**  
**Espacio Curricular: Francés Gastronómico**  
**Curso: 1º año**  
**Régimen de cursado: Cuatrimestral**  
**Horas cátedra: 3 horas**  
**Período lectivo: 2023**

### **Fundamentación:**

En la actualidad vivimos en un mundo globalizado lo cual exige una continua interrelación entre diversas culturas que llevan al aprendizaje de una lengua extranjera.

Desde hace varias décadas las lenguas extranjeras despiertan un interés en la sociedad, debido a los cambios socio-económicos y los grandes progresos tecnológicos. Cada lengua es el vehículo de expresión de una cultura. Aprender un idioma es abrir nuestra mente a nuevas interpretaciones, lo que nos vuelve más tolerantes, nos permite valorar las diferencias y tener menos actitudes etnocéntricas.

Aprender una lengua extranjera desde un enfoque comunicativo no significa aprender estructuras estereotipadas en un contexto vacío de significados sino brindar a los estudiantes la posibilidad y los medios para que se apropien de su uso en contextos reales y cotidianos.

La enseñanza de una FOS (Français sur Objectifs Spécifiques) en gastronomía enfoca la enseñanza del francés específicamente para el ambiente gastronómico. Permite a los alumnos poder expresarse correctamente mediante el uso de una nueva lengua, conociendo así también la cultura e historia de la gastronomía francesa. Busca a su vez no solo trabajar los contenidos sino llevar a la práctica los conocimientos que van adquiriendo los alumnos en el espacio específico.

Aprender este idioma te permite manejar el lenguaje universal de la gastronomía y te prepara para el mundo del trabajo, posibilitándote realizar viajes laborales.

### **Objetivos:**

- Utilizar FOS para producir textos orales y escritos simples para la comunicación.
- Promover el trabajo sobre las similitudes y diferencias entre el francés y el español como disparador de la reflexión metalingüística.

- Conocer la cultura francesa y su gastronomía.
- Realizar prácticas de cocina utilizando la terminología francesa.
- Diseñar entornos de aprendizaje inclusivos que permitan a los estudiantes reducir filtros afectivos inhibitorios y generar una actitud de confianza respecto a posibilidades de interacción con/en una lengua extranjera.
- Valorar las lenguas extranjeras como medio de comunicación y entendimiento entre personas de procedencias, lenguas y culturas diversas evitando cualquier tipo de discriminación y de estereotipos lingüísticos y culturales.

### **Contenidos pedagógicos:**

Unité 1 :

#### **Objectifs Professionnels :**

Saluer et prendre congé. Compter. Identifier le personnel de la brigade de la cuisine. Se présenter. Découvrir les légumes. Compléter une feuille de marché. Connaître l'histoire de la gastronomie française.

#### **Grammaire :**

Tu ou vous. Les pronoms personnels sujets. Le verbe S'appeler. Les verbes être et avoir. Les articles définis et indéfinis.

#### **Lexique :**

Les chiffres. Les nationalités. La situation de famille. Les légumes verts. Les couleurs.

#### **Phonétique :**

L'alphabet.

Unité 2 :

#### **Objectifs Professionnels :**

Situer dans l'espace. Se repérer dans un restaurant. Se repérer dans la cuisine. Découvrir les équipements. Connaître les repas quotidiens. Comprendre un planning.

#### **Grammaire :**

L'article contracté. L'article partitif. Le verbe aller. Le verbe prendre. Le présent de l'indicatif des verbes en -er et en -yer. Le présentatif

#### **Lexique :**

La localisation. Les locaux du restaurant. Les locaux de la cuisine. Les équipements. Les aliments du petit-déjeuner. Les jours de la semaine.

#### **Phonétique :**

Les lettres muettes.

Unité 3 :

#### **Objectifs Professionnels :**

Connaître les parties du corps. Interroger. Parler de la tenue professionnelle.  
Comprendre et respecter des règles. Comprendre et donner un ordre.  
Découvrir les fruits.

Grammaire :

L'interrogation. L'adjectif possessif. L'adjectif démonstratif. L'impératif. Le verbe pouvoir. Le présent de l'indicatif des verbes en -ir et -re

Lexique :

Les parties du corps. Les 5 sens. Les vêtements. Les règles d'hygiène. Les fruits. Les saisons et les mois.

Phonétique :

L'intonation interrogative.

Unité 4 :

Objectifs Professionnels :

Comprendre des normes d'utilisation. Découvrir la vaisselle. Réaliser un inventaire. Identifier le personnel de la brigade de restaurant. Utiliser les ingrédients de base. Comprendre des recettes en français.

Grammaire :

L'obligation et l'interdiction. Le verbe devoir. Le pluriel des noms. L'accord des adjectifs. Les adverbes de quantité.

Lexique :

Les appareils. Les chiffres (100) Les pièces du service de table. Les ingrédients de base. Les unités de mesure.

Phonétique :

La marque orale du masculin et du féminin.

**Condiciones para regularizar la materia:**

Para alcanzar la regularidad de la materia, los alumnos deben:

- ✓ Aprobar el examen parcial que se realizarán en junio, ya sea en primera instancia o en el recuperatorio con una calificación mínima de 6 (seis).
- ✓ Alcanzar el 70% de asistencia a clases con inasistencias justificadas o el 80% de asistencia a clases con inasistencias injustificadas.
- ✓ Tener el 100% de trabajos prácticos presentados.
- ✓ Aprobar 80% de trabajos prácticos.

El alumno que no alcance los requisitos antes mencionados será considerado alumno libre.

La materia no se promociona.

**Condiciones para rendir la materia:**

Alumnos regulares:

- ✓ Examen final escrito y oral. Para poder acceder a la instancia oral, el alumno debe aprobar la instancia escrita.
- ✓ La nota mínima para aprobar el examen final es 4 (cuatro) en ambas instancias (escrita y oral).

Alumnos libres:

- ✓ Examen final escrito con programa completo.
- ✓ Si el alumno aprueba la instancia escrita pasa al examen oral.

### **Evaluación:**

- ✓ Pruebas escritas de respuesta seleccionada en textos escritos (múltiple choice por ejemplo) y de producción (completar oraciones simples)
- ✓ Pruebas orales: diálogo con el docente, grupales, presentaciones con soporte visual para evaluar la oralidad (coherencia, cohesión lexical, gramatical, fonológica).
- ✓ Proyectos integradores que posibiliten la comunicación oral/ escrita recabando y profundizando conocimientos aprendidos.

### **1- Criterios:**

- ✓ Puntualidad en la entrega de las distintas actividades
- ✓ Adecuación a los requisitos especificados
- ✓ Organización, relevancia y originalidad de la presentación
- ✓ Relevancia de las ideas expresadas o Pertinencia, coherencia y justificación de los argumentos expuestos
- ✓ Claridad y dominio del discurso oral y escrito