

Francês para Enoturismo

| | |
|--------------------------------------|---|
| Código | |
| Área temática | Francês para Enoturismo |
| Objetivos | <p>A formação e Francês para Enoturismo pretende dotar os participantes com conhecimentos intermédios, ao nível da compreensão e conversação em Francês, bem como de vocabulário técnico inerente ao setor vitivinícola, bem como de competências que lhes permitam:</p> <ul style="list-style-type: none"> Identificar e descrever características das castas, <i>terroir</i>, solo e clima; Descrever o ciclo da vinha; Descrever os processos de vinificação; Identificar e descrever as diferentes etapas de uma prova de vinhos; Descrever e recomendar diferentes tipos de vinho; Preparar e liderar uma visita guiada a uma vinha, adega, ou espaço de enoturismo. |
| Requisitos | São necessários conhecimentos prévios de Francês (nível A2) |
| Público-alvo | Profissionais do setor do vinho, enoturismo e da restauração. |
| N.º potencial de interessados | 15 |
| N.º de horas | 30 |
| N.º de edições | Não aplicável |
| Follow up | Não aplicável |
| Conteúdos programáticos | <p>1 – Introdução ao Enoturismo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Tipos de vinho; 1.2. Atividades de Enoturismo; 1.3. As rotas de vinhos. <p>2 – O ciclo da vinha:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. As vinhas, castas e anatomia da uva; 2.2. Características do <i>terroir</i>; 2.3. O ciclo vegetativo da vinha. <p>3 - A produção de vinho:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Descrição das etapas do processo de vinificação; 3.2. Material e equipamento envolvido no processo de produção de vinho. |

| | |
|---|---|
| | <p>4 – A prova de vinhos:</p> <p>4.1. Material necessário;</p> <p>4.2. Apresentação da garrafa;</p> <p>4.3. Cores ;</p> <p>4.4. Aromas ;</p> <p>4.4 Paladares ;</p> <p>4.5. Fim de prova ;</p> <p>4.6. Sugestões de harmonização.</p> <p>5 – Visitas guiadas:</p> <p>5.1. O acolhimento do cliente;</p> <p>5.2. Linguagem de sinalização.</p> |
| Corpo docente | 1 professor de Francês |
| Parceiros | Empresas e entidades do setor vitivinícola com as quais o IPV tem protocolos de colaboração. |
| Metodologias de aprendizagem | <p>Serão utilizadas metodologias ativas que favoreçam a autonomia, a capacidade de iniciativa, de trabalho em equipa, de análise crítica e de resolução de problemas decorrentes do contexto profissional dos formandos.</p> <p>Serão utilizadas estratégias de ensino e de aprendizagem que permitam respeitar o ritmo individual da aprendizagem de cada formando, existindo, para tal, um acompanhamento personalizado da progressão de cada um.</p> <p>A formação fará uso de diferentes tecnologias de informação e comunicação.</p> |
| Estratégias e planos de comunicação/divulgação | Isabel Campante |
| Modalidade | 100% presencial |
| Equipamentos necessários | Sala de aulas equipada com sistema de projeção e áudio. |
| Potencial de empregabilidade | 100% |