

## Francês para Restauração e Bar

<b>Código</b>	
<b>Área temática</b>	Francês para Restauração e Bar
<b>Objetivos</b>	A formação de Francês para Restauração e Bar pretende dotar os participantes com conhecimentos básicos, ao nível da compreensão e conversação em Francês, bem como de vocabulário técnico inerente ao setor da restauração e bebidas.
<b>Requisitos</b>	São necessários conhecimentos prévios de Francês (nível A1)
<b>Público-alvo</b>	Profissionais do setor do setor da hotelaria e turismo
<b>N.º potencial de interessados</b>	15
<b>N.º de horas</b>	30
<b>N.º de edições</b>	12
<b>Follow up</b>	Não aplicável
<b>Conteúdos programáticos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Efetuar e confirmar uma reserva:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Via telefone</li> <li>1.2. Via e-mail</li> </ol> </li> <li>2. Acolher o cliente:             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Saudações</li> <li>2.2. Dar indicações e direções no interior e exterior de um edifício</li> <li>2.3. Descrever facilidades e comodidades</li> </ol> </li> <li>3. Explicar um menu</li> <li>4. Efetuar um pedido</li> <li>5. Descrever um prato:             <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. Ingredientes principais</li> <li>5.2. Métodos de preparação</li> <li>5.3. Acompanhamentos</li> <li>5.4. Adjetivos descriptivos em termos de textura, consistência e sabor.</li> </ol> </li> <li>6. Aconselhar um prato / vinho</li> <li>7. Descrever uma bebida:             <ol style="list-style-type: none"> <li>7.1. Tipos de bebidas</li> <li>7.2. Medidas de capacidade</li> <li>7.3. Métodos e técnicas de preparação de bebidas</li> </ol> </li> <li>8. Explicar a conta</li> </ol>
<b>Corpo docente</b>	1 professor de Francês
<b>Parceiros</b>	Empresas e entidades do setor da restauração e bebidas com as quais o IPV tem protocolos de colaboração.

<b>Metodologias de aprendizagem</b>	<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>
<b>Estratégias e planos de comunicação/divulgação</b>	
<b>Modalidade</b>	100% presencial
<b>Equipamentos necessários</b>	Sala de aulas equipada com sistema de projeção e áudio.
<b>Potencial de empregabilidade</b>	100%