



Ano Letivo 2020/2021

Nº DO PROJETO: POCH 01-5571-FSE-002272

ENSINO SECUNDÁRIO - CURSO PROFISIONAL DE TÉCNICO DE RESTAURANTE E BAR  
Ciclo de Formação: 2018-2021

## INGLÊS – 3º ANO / UFCD 25 - COMUNICAÇÃO EM LÍNGUA INGLESA NO SERVIÇO DE RESTAURANTE / BAR | PLANIFICAÇÃO ANUAL |

**Documento Orientador:** Programa da Disciplina “Comunicar em Inglês”, Cursos Profissionais de Nível Secundário; Referencial de Formação (Componente de Formação Técnica)

TEMAS/DOMÍNIOS	CONTEÚDOS	OBJETIVOS	Nº DE AULAS	AVALIAÇÃO
<b>Unit 1 – The Catering Industry</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Categorias de ‘catering’;</li> <li>- Venues (locais/estabelecimentos);</li> <li>- Serviços de ‘catering’;</li> <li>- Tipos de <i>outlets</i> de ‘catering’;</li> <li>- Encomendar e servir nos diferentes tipos de ‘catering’.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- interagir de forma compreensível em situações de comunicação, utilizando frases simples e usuais;</li> <li>- adquirir as competências básicas de comunicação na língua Inglesa, para:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• compreender textos orais e escritos, sobre temas de seu interesse, temas socioculturais familiares, informações, artigos de opinião e textos literários, de acessibilidade adequada ao seu desenvolvimento cognitivo, linguístico, psicológico e social;</li> <li>• produzir, oralmente e por escrito, mensagens relacionadas com os seus interesses de comunicação e com temas socioculturais familiares.</li> </ul> </li> </ul>	50 horas = 60 tempos de 50 minutos (4-5 tempos / Unidade Temática)	Avaliação contínua e formativa: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Observação direta;</li> <li>- Trabalhos individuais;</li> <li>- Apresentações orais/simulações;</li> <li>- Testes (compreensão escrita/oral; produção/interação escrita/oral)</li> <li>- Atitudes e comportamentos.</li> <li>- Auto e heteroavaliação.</li> </ul> Avaliação sumativa (final do módulo/UFCD).
<b>Unit 2 – The Restaurant / The Staff</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Profissionais da cozinha: ‘kitchen staff – papéis e responsabilidades’;</li> <li>- Profissionais de atendimento ao cliente: ‘front of house staff’ – papéis e responsabilidades;</li> </ul>			





<b>Unit 3 – Clothes and Personal Hygiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uniforme do profissional de cozinha – peças de roupa;</li> <li>- Higiene na cozinha – ‘poster’;</li> <li>- Regras na cozinha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- desenvolver a competência discursiva a fim de favorecer a compreensão e produção de mensagens.</li> <li>- fomentar estratégias pessoais de comunicação e de aprendizagem, utilizando e dominando, progressivamente, estratégias de superação de dificuldades e de resolução de problemas;</li> </ul>		
<b>Unit 4 – The Kitchen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Áreas da cozinha – ‘design’ e organização;</li> <li>- Equipamento e máquinas de cozinha: ‘cooking appliances’ – dados técnicos;</li> <li>- Materiais de cozinha: ‘cookware products’ – dados técnicos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- desenvolver a capacidade de iniciativa, o poder de decisão, o sentido da responsabilidade e da autonomia;</li> </ul>		
<b>Unit 5 – Foods and Cooking Methods</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentos;</li> <li>- Nutrientes – classificação de alimentos;</li> <li>- Técnicas de confeção de alimentos;</li> <li>- Hábitos alimentares e nutrição;</li> <li>- Receitas culinárias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- progredir na construção da sua identidade pessoal e social, desenvolvendo o espírito crítico, a confiança em si próprio e nos outros, e atitudes de sociabilidade, de tolerância e de cooperação;</li> <li>- aprofundar o conhecimento dos aspetos socioculturais internacionais, através do confronto com a sua própria realidade;</li> </ul>		
<b>Unit 6 – The Menu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pratos;</li> <li>- Partes das refeições;</li> <li>- Tipos de Menus - comparação;</li> <li>- Encomendar / receber encomendas de refeições num Menu;</li> <li>- Escrever um Menu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- reconhecer as vantagens que o conhecimento da língua inglesa proporciona.</li> </ul>		




 UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Social Europeu

<b>Unit 7 – Pastry</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de massas;</li> <li>- Tipos de gorduras;</li> <li>- Confeção de diferentes tipos de massas;</li> <li>- Menu de massa;</li> <li>- Descrever e explicar receitas com massas.</li> </ul>			
<b>Unit 8 – Safety and Nutrition</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP: <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>: controlo de riscos no processamento, preparação, armazenamento e fornecimento de alimentos;</li> <li>- Tipos de riscos;</li> <li>- Desordens alimentares;</li> <li>- Dietas e adolescência.</li> </ul>			
<b>Unit 9 – Serving Techniques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de servir: vantagens e desvantagens;</li> <li>- Regras de servir;</li> <li>- Apresentação da conta ao cliente;</li> <li>- Tipos de louça e talheres;</li> <li>- Louça de servir.</li> </ul>			
<b>Unit 10 – International Cooking</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cozinha internacional: análise de receitas;</li> <li>- Ingredientes;</li> <li>- Técnicas de confeção dos alimentos;</li> <li>- Costumes e tradições.</li> </ul>			





<p><b>Unit 11 – At the Bar</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de bar;</li> <li>- Tipos de bebidas no bar;</li> <li>- Equipamento essencial de bar;</li> <li>- Encomendar e receber pedidos num bar – ‘Bar Menu’;</li> <li>- Inventário no bar / requisição de itens para o ‘stock’ de um bar.</li> </ul>			
<p><b>Unit 12 – At the Reception</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deveres e responsabilidades de um rececionista;</li> <li>- Serviços de hotel e amenidades/comodidades: brochura;</li> <li>- Direções dentro do hotel;</li> <li>- Reservas e ‘Check out’;</li> </ul>			
<p><b>Unit 13 – Problems and Complaints</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Regras de resolução de queixas de clientes e problemas;</li> <li>- Oferta de soluções e pedidos de desculpa;</li> <li>- Formulário de ‘feedback’ do cliente.</li> </ul>			

**Notas:** as temáticas planificadas não serão abordadas na vertente dos saberes académicos, mas sobretudo nas vertentes da exposição a usos motivados da língua e da observação de fenómenos discursivos, linguísticos e culturais; a carga horária indicada para cada unidade temática constitui uma proposta flexível e adaptável à organização da formação, aos interesses manifestados pelos alunos e à eventualidade de um nível de conhecimentos heterogéneo em relação ao domínio dos pré-requisitos.

