



## CURSO DE FRANCÉS CON FINES ESPECÍFICOS ORIENTACIÓN EN GASTRONOMÍA

Prof: Lic.Lorena Acosta Helguera

Destinado a: personas con nivel A1 en adelante

Duración: 3 meses (2 encuentros semanales de 2hs) de abril a junio 2026

Modalidad: Virtual

Horario: Miércoles y viernes de 17:30 a 19:30

### FUNDAMENTACIÓN

Una lengua extranjera es mucho más que una disciplina formal; constituye una de las formas básicas de conocimiento que permite comunicar, interpretar, predecir y conjeturar en la nueva sociedad de la información de las tecnologías avanzadas. Pero además, educar a la sociedad en la apropiación efectiva de varias lenguas extranjeras requiere una atención fundamental a los “valores” que conllevan las lenguas y sus usos, y el reconocimiento de la complejidad de educar en esos valores y usos sociales. En efecto, la tendencia existente a entender el aprendizaje de las lenguas extranjeras meramente en términos instrumentales y utilitarios impide reconocer su valor incalculable como vehículos privilegiados de significaciones culturales.

El acceso a una o varias lenguas extranjeras permite al estudiante acceder a otras culturas, otras formas de ver, de sentir y de pensar; en otras palabras, permite comprender al otro y participar así en el proceso de construcción de una sociedad con mayor equidad.



Por otra parte, la implementación de este espacio curricular resulta indispensable por la estrecha relación que existe entre la gastronomía y el Francés. El espacio “Francés Gastronómico” brindará a los estudiantes las herramientas necesarias para la correcta pronunciación de los términos específicos, la comprensión de recetas en francés y la producción de actos de comunicación en el área de restauración. Es imposible abordar una LE sin abordar la cultura de la misma por lo que se desarrollarán temas culturales siempre en relación con la especificidad del curso.

La gastronomía está presente en todas las actividades, los servicios de alimentación son prestados en hoteles, restaurantes, bares, clubes, parques, aviones, empresas que preparan buffets, catering y otros, En consecuencia, de este conjunto de fenómenos que caracterizan el área laboral actual, el mercado de trabajo se ve reconfigurado y tiene nuevas exigencias, no solo la valorización de la formación técnica, sino la revalorización de la educación general, las competencias comunicativas, conocimientos científicos y socio culturales, el razonamiento, la expresión oral y escrita, la autonomía, la iniciativa, la cooperación, el trabajo en equipo, la solución de problemas y la toma de decisiones, lo que le permitirá adaptarse permanentemente a los constantes cambios y nuevos requerimientos del mercado de trabajo.

La organización, el desarrollo y el cierre de los servicios en gastronomía, implica planificación, análisis de las actividades, la creación de proyectos. El aprendizaje del francés en Gastronomía, tiene como finalidad proporcionar las competencias necesarias para el ejercicio cualificado de la profesión en el área de gastronomía-cocina además de que se presenta una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.



## OBJETIVOS

Para ofrecer una educación integral, es necesario proporcionarle al alumno las herramientas básicas para insertarse en el mundo de hoy, para que comprenda las distintas situaciones, resuelva problemas y sea capaz de tomar decisiones inteligentemente. El conocimiento del idioma francés integra una de esas herramientas, que no sólo le permite al educando su desarrollo cognitivo, sino el mejor conocimiento de su lengua materna. Para ello, el alumno debe adquirir las competencias fundamentales en el idioma: expresivas y comunicativas.

Este curso tiene como finalidad: proporcionar los conocimientos y habilidades necesarias para el ejercicio calificado de la profesión. Así como también, comprender la organización y características de la industria alimentaria y gastronómica; fomentar el crecimiento personal del alumno a través del trabajo en equipo como medio para optimizar su relacionamiento ético y solidario, así como su integración al mundo laboral, estimular la capacidad para resolver con creatividad e iniciativa las situaciones de diversa índole a las que se verá enfrentado en el transcurso de su vida laboral.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Se prepara al alumno para enfrentar con éxito los desafíos del mundo laboral y adquirir las competencias exigidas por el mercado y desarrollar aprendizajes significativos unidos siempre a la ética profesional, y lograr el desarrollo de comunicación, autonomía, responsabilidad y creatividad. A los efectos de una adecuada interacción y expresión oral, se trabajará utilizando el vocabulario específico del área de gastronomía como: plantear y comprender preguntas y respuestas, participar en conversaciones pertinentes a su entorno laboral y brindar información acerca de los platos. En cuanto a producción escrita completar formularios básicos, describir un menú y poder traducir fichas técnicas de acuerdo a su nivel. En



lo referente a comprensión lectora comprender la descripción de procedimientos de elaboración de alimentos. Y en comprensión auditiva comprender instrucciones, pedidos y reconocer palabras y expresiones referentes a su entorno laboral.

## CONTENIDOS

### UNIDAD 1

Introducción a la fonética. El abecedario. Los días de la semana. Los meses del año. Saludos (formales e informales). Algunas fórmulas de cortesía. Algunas consignas de clase. Los pronombres personales sujetos. El verbo être y Avoir. Dar información personal. (nombre, domicilio, nro. de teléfono, correo electrónico) Presentarse. Presentar a alguien. Países y nacionalidades. Los números. Las profesiones. La negación (ne...pas). Artículos definidos e indefinidos. Los adjetivos posesivos.

Verbos regulares. Adjetivos calificativos. Pronombre on. La expresión « il y a ». Los verbos: aller,pouvoir,vouloir,venir. La expresión « je voudrais ».

### UNIDAD 2

Nombre de los integrantes de la brigada de cocina. Los utensilios de cocina. Carnes, frutas, vegetales, condimentos. Diferentes cortes. Modos de cocción y de preparación. Los verbos imperativos. Los adjetivos demostrativos. Verbos específicos: lavar, pelar, cortar, rebanar, mezclar, hervir, batir, agregar, etc. La estructura de las recetas. Panorama de la cocina francesa.

### UNIDAD 3

Los artículos partitivos. Alimentos y bebidas. El menú/la carta. Elementos de la mesa. Las preposiciones de lugar. El servicio en el restaurant. Los reclamos. Comidas regionales. Comer y beber en Francia.

## PROPUESTA METODOLÓGICA

El trabajo en el aula busca que el alumno adquiera las competencias lingüísticas, comunicativas y expresivas tanto en lo



escrito como en lo oral y aprenda a pensar en el idioma francés como lengua extranjera. Se trabajará con textos específicos (recetas) y con textos referidos a la cultura francesa (la cocina, los vinos, los quesos, etc.)

La Metodología del aula se hará integrando la teoría con la práctica y el trabajo individual y grupal. También se llevará al alumno a inferir las reglas gramaticales y de fonética, a través de ejemplificaciones con la finalidad de que el mismo pueda de crear y recrear diferentes tipos de diálogos.

### RECURSOS

A modo de ejemplo, detallo algunas de las tareas a llevarse a cabo en clase:

**LECTURA:** predecir, extraer la idea: general, específica; asociar palabras, inferir, identificar: géneros, estructuras, lenguaje figurativo, organizar información

**ESCRITURA:** hacer un borrador; resumir; seleccionar; producir pequeños textos: mapas semánticos, redes; expresar su opinión; ordenar información; tomar notas

**ORAL:** diferenciar; completar ideas; clasificar; ver un video y solicitar y dar opinión; expresar ideas; analizar diagramas; realizar entrevistas; asumir roles; identificar contexto; desarrollar un propósito; mantener un diálogo/conversación; expresar ideas; obtener información; responder a un estímulo

**AUDITIVA:** para determinar un propósito; detectar la idea principal; inferir; obtener información específica, distinguir fonemas; identificar actitudes; identificar la entonación; tomar nota



## EVALUACIÓN

Según Gimeno Sacristán, "La Evaluación educativa es cualquier proceso por medio del que algunas o varias características de un alumno, de un grupo de estudiantes, de un ambiente educativo, de objetos educativos, de materiales, profesores, programas, etc., reciben la atención del que evalúa, se analizan y se valoran sus características y condiciones en función de unos criterios o puntos de referencia para emitir un juicio que sea relevante para la Educación" (1992,p.338).

La evaluación, parte fundamental en la enseñanza y el aprendizaje, tiene un carácter formativo, continuo, integral, sistemático y orientador. Ella comprende e integra lo conceptual, lo actitudinal y lo procedimental; se realiza de acuerdo con un plan y criterios pre-establecidos, orientando al alumno en su aprendizaje, así como al educador en cuanto le permite evaluar su desempeño y mejorar la propia intervención educativa y tener en sí misma un valor pedagógico y didáctico.

La evaluación es una herramienta fundamental que nos brinda información acerca del grado de desarrollo de las competencias lingüísticas que desarrolla el alumno durante el curso (comprensión lectora, oral, auditiva, escrita y expresión oral y escrita).

Como ya se ha expresado, la evaluación se da tanto en lo formal como en lo informal y en forma continua:

- 1) La evaluación oral se realizará mediante la observación de la actuación del alumno en clase (Aspectos del habla: fluidez, entonación,



ALEMÁN



FRANCÉS



ITALIANO



PORTUGUÉS



INGLÉS



LSA



QUECHUA



COREANO



CASTELLANO  
PARA EXTRANJEROS

pronunciación, autocorrección). Las actividades que nos permiten dicha evaluación son, generalmente, entrevistas, trabajo en pares, grupo, entre otras.

- 2) La evaluación escrita **sera** individual o grupal, a los efectos de brindar retroalimentación.
- 3) La comprensión auditiva **sera** evaluada en clase, generalmente, cuando los estudiantes escuchan un texto o un diálogo y deben completar ejercicios que demuestren comprensión.
- 4) La comprensión lectora permitirá al docente observar las dificultades a las cuales se ven enfrentados los alumnos y medir su conocimiento y habilidades al utilizar vocabulario y estructuras específicas.

Todo esto nos permite una visión global y relativa de las competencias adquiridas por los alumnos en el acto educativo.

#### BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA PARA EL DOCENTE:

Du français appliqué à la gastronomie Artigas Abelar 7ème edition 2017 Le français de l'hotellerie e du tourisme Max Dany Jean Robert Laloy Ed. Hachette 1980  
Larousse gastronomique Ed. Larousse 1998  
Petit Larousse de la cuisine Ed. Larousse 1998  
L'hotellerie en français Maria lafiti Ed. Didier/Hatier 1993  
Cuisine facile en français facile Raymond Lichet Ed. Hachette 1974  
Les français a table Raymond Lichet Ed. Hachette 1976 Technologie Culinaire Michel Maincent Ed. B.P.I. 1987



Travaux Practiques de cuisine Fiches Techniques de fabrication Michel

Maincent Ed. B.P.I. 1987

Bienvenue en France Annie Monnerie- Goarin Ed. Didier/ Hatier 1989 Le

français del´hotellerie et de la Restauration H. Renner 1992

Didáctica del francés Gavé Rousseau Guillaume Guillen 2010 Ed. Grao