

## Le restaurant et la cuisine

### Objectius

- Habituar a l'alumne a fer servir les eines que es troben al món virtual per facilitar el seu propi aprenentatge a llarg terme.
- Ajudar al professorat a desenvolupar el contingut curricular de Francès Segona Llengua estrangera d'aquest Mòdul Professional

### Descripció de la proposta

Es presenta tot el mòdul de 132 hores de **Francès, segona llengua estrangera** de la especialitat de Direcció de Serveis a la Formació professional d'Hôteleria i Turisme, com si fos un curs d'auto aprenentatge. Cada lliçó o unitat didàctica preveu una progressió de continguts i habilitats per treballar al llarg d'una sèrie d'exercicis pràctics amb totes les indicacions necessàries pels alumnes. Es demana una tasca final per cada unitat. Properament volem incloure també les enquestes i tests que es poden fer amb altres programes.

### Aspectes didàctics i metodològics

Cada exercici necessita una preparació progressiva que l'alumne va fent al seguir les passes proposades al mapa conceptual o a la presentació prezi.

**Eines:** En cadascuna de las presentacions, organitzades en lliçons; l'alumne pot seguir les instruccions i anar fent servir les eines per avançar en l'aprenentatge que es concreta en un projecte final a cada lliçó. Les pautes per fer els exercicis intermedis i per les tasques de dificultat progressiva es donen a l'alumne dintre de cada apartat de la lliçó.

**Retroalimentació o seguiment del docent:** A cada classe presencial, el docent fa un seguiment de la progressió de l'alumne, dels dubtes, de cadascuna de les seves realitzacions, sigui amb una posada en comú en del grup classe, en petit grup o individualment.

**Avaluació:** El docent avaluarà la progressió activa de l'alumne i cadascuna de les petites tasques o exercicis encomanats, així com els projectes finals de cada lliçó que demanen un presentació oral i escrita del grup i/o individual. S'avaluen també les intervencions en cada classe que mostren com l'alumne ha anat treballant autònomament. Per tal de que l'alumne conegui perfectament quins són els punts que es tindran en compte a cada valoració, el docent ha confeccionat una graella amb les habilitats i coneixements que s'han d'haver assolit i com es mesurarà l'assoliment.

### **Recursos emprats**

Com indiquem al l'apartat de documents adjunts, fem servir el programa MINDMEISTER per organitzar el nostre curs. Tot i que ens ha semblat útil preparar-ho també amb l'aplicació PREZI.

Trobareu els documents per a l'avaluació i també els exemples de producció dels alumnes als mateixos documents.

### **Continguts, competències i processos que es treballen de forma destacada**

#### ***Competència lingüística***

#### ***Competència comunicativa***

***Competència del tractament de la informació i competència digital:*** Donat que cal elaborar un producte final en cada unitat, es fomenten les habilitats de cercar, obtenir, processar i comunicar informació, transformant-la en coneixement. L'alumnat ha de fer ús dels recursos de tractament de la informació i la competència digital amb programes com **mindmeister** o el **coogle** així com **jimdo**, què és una eina per fer pàgines web i l'edició de vídeo amb **video moviemaker** o similar. Les diverses produccions fomenten l'actitud crítica i reflexiva.

#### ***Competència interaccional***

#### ***Competència d'aprendre a aprendre***

### **Alumnat a qui s'adreça especialment**

#### **FORMACIÓ PROFESSIONAL**

Bàsicament als alumnes del mòdul de Direcció de Serveis de Grau Superior i/o als alumnes de Serveis en Restauració de Grau Mitjà.

Com tot el contingut del mòdul està relacionat amb el món de la restauració, qualsevol de les lliçons que es proposen poden ser adaptades per a ESO i/o BATXILLERAT

### **Documents adjunts**

- Programa prezi

[http://prezi.com/qi-5p1i6dtyx/?utm\\_campaign=share&utm\\_medium=copy](http://prezi.com/qi-5p1i6dtyx/?utm_campaign=share&utm_medium=copy)

- Programa mindmeister en pdf

[https://www.dropbox.com/s/72t94vjekpg94vf/Direction\\_de\\_Services.pdf?dl=0](https://www.dropbox.com/s/72t94vjekpg94vf/Direction_de_Services.pdf?dl=0)

### **Autoria**

Clara Muller

