



PERFECTIONNEMENT FRANCAIS EN RESTAURATION

Objectifs :

Acquérir les automatismes de la langue dans le domaine spécifique de l'hôtellerie et de la restauration afin d'améliorer le service aux clients

Programme :

Définition du programme :

- Désignation du niveau en français
- Définition des objectifs de l'entreprise en fonction du rythme professionnel et personnel
- Choix du matériel pédagogique adapté à leur métier

Acquisition, développement ou perfectionnement de la langue :

- Expression orale :
 - Entraînement à la compréhension et l'expression orales
 - Conversation, discussion autour de situations professionnelles
 - Travail de prononciation et d'accentuation
 - Développement de la fluidité verbale et de la spontanéité de l'expression orale
 - Sketches, improvisations, dialogues

Expression écrite :

- Structure de la langue : syntaxe et grammaire
- Acquisition du vocabulaire et des termes professionnels, expressions idiomatiques...
- Correction d'exercices d'application effectués à domicile et exercices à partir de supports professionnels (menus, brochure, courrier...)

Méthode pédagogique :

Méthode adaptée au niveau du stagiaire.

Le formateur enseigne dans leur langue maternelle et sont expérimentés dans les techniques d'enseignement aux adultes

En présentiel ou Visio conférence, formation asynchrone (étude de cas)

Evaluation

Test préalable, Mini-tests, test d'évaluation final.

Remise d'une attestation de stage.

Calendrier :

- ✓ 21 heures – séquences de 4 X 3 heures en visio-conférences + formation auto-tutoré de 4 X 2 heures par jour + 1 heure d'autoformation
- ✓ Entre le 15/11 et le 23/12/2020

Lieu : Formation à distance