

Plan d'études école Anglais

destiné aux spécialistes en restauration de système CFC

Objectifs didactiques et principes

Les spécialistes en restauration de système ont conscience du fait que s'exprimer, à l'écrit comme à l'oral, de manière correcte et fluide dans une langue étrangère constitue une compétence clé dans leur profession. Ils sont à l'aise autant au niveau de la compréhension que de l'expression et de l'interaction.

Ils sont en mesure de fournir des informations et de renseigner les personnes intéressées sur les ingrédients et la préparation des plats et des boissons.

Ils peuvent interagir avec les clients en fonction de la situation et de l'interlocuteur tout en tenant compte des spécificités culturelles.

Au-delà de la communication avec les clients, les spécialistes en restauration de système peuvent aussi donner des renseignements sur leur entreprise, le concept de l'entreprise, la structure du personnel, le planning de l'équipe, les méthodes de travail, etc., élaborer des présentations, mettre en place des mesures publicitaires et échanger une correspondance adaptée avec les fournisseurs, clients et autres sites d'exploitation, le tout dans une langue étrangère.

Ils sont en outre capables de lire et de comprendre des documents en rapport avec leur travail ainsi que de rédiger leur propre documentation.

Tableau de leçons

Enseignement	1 ^e année de formation		2 ^e année de formation		3 ^e année de formation		Total
Domaines de compétence opérationnelle (=DCO)	1 ^{er} semestre	2 ^e semestre	3 ^e semestre	4 ^e semestre	5 ^e semestre	6 ^e semestre	
Utilisation de l'anglais (DCO 5)	40	40	20	20	20	20	160

Examens

Deux (min.) à trois (max.) examens approfondis (examens principaux) ainsi que deux (min.) à cinq (max.) examens intermédiaires sont passés par semestre

Matériel d'apprentissage recommandé

Auteur	Titre	ISBN	Maison d'édition
Murphy Raymond	English Grammar in Use	978-0-521-18939-2	Cambridge UP
Thomachot, Arlette	Lexi-Hôtel	978-2713527067	Casteilla
Brethenoux-Seguin, Francy	Communiquer en anglais dans l'hôtellerie et la restauration	978-2804155599	De Boeck

Commandes groupées

Auteur	Titre	ISBN	Maison d'édition
Holden, Susan	Communication	978-1-4050-9496-2	Macmillman Education
Holden, Susan	Travel and Tourism	978-1-4050-9499-3	Macmillman Education
Holden, Susan	People	978-1-4050-9490-0	Macmillman Education
Holden, Susan	Places	978-1-4050-9491-7	Macmillman Education
Holden, Susan	Consumers	978-1-4050-9498-6	Macmillman Education

Matériel d'apprentissage en langue étrangère selon plan d'études école Anglais ou définition de l'école professionnelle

Concrétisation des objectifs évaluateurs

1 ^{er} semestre	
Concrétisation	Contenus des cours
Le personnel en restauration de système maîtrise un vocabulaire technique important dans la langue cible et est capable de fournir des informations aux clients sur l'offre de mets et de boissons ainsi que de faire des recommandations. Il comprend les questions de la clientèle. Il explique et décrit au client la direction à suivre ou la manière de procéder pour se rendre dans la salle de restaurant. Les spécialistes en restauration de système peuvent élaborer une publicité personnalisée sur leur entreprise dans la langue cible tout en tenant compte des destinataires. Ils sont en mesure de se pencher sur les différents postes dans leur domaine et de citer les activités ainsi que les différences dans la langue cible. Ils sont capables de poser des questions et de donner des réponses correctes d'un point de vue grammatical. Ils peuvent s'exprimer au présent, au passé tout comme au futur et faire des comparaisons.	Introduction Presenting yourself and your restaurant (C5) Grammar: making questions and giving answers (C3) What do you sell? Food items, giving information about a particular type of food; Measures and weights (C5) Grammar: simple present and present continuous (C3) Explaining the menu: Menu language and dishes, making a menu, recommending dishes (C5) Grammar: comparisons , adjectives, simple past and past continuous (C3) Communication in the service area: utensils (cutlery, crockery, etc.), extra facilities, giving information, payment (C5) Grammar: modal verbs and present perfect and continuous (C3) Jobs(posts) in the service area; preparing and explaining drinks (C5) Grammar: simple past or present perfect? (C3) Project: Advertising and marketing (C5) Grammar: future tenses (C3) Writing and advertising letters and making a flyer (C5)

Concrétisation des objectifs évaluateurs

2 ^e semestre	
Concrétisation	Contenus des cours
Les spécialistes en restauration de système sont en mesure de demander l'établissement d'offres auprès des fournisseurs et de passer des commandes dans la langue cible aussi bien oralement que par écrit. Ils savent désigner les ustensiles de travail dans la langue cible, expliquer les modes de préparation des aliments, ils comprennent les recettes écrites en anglais et peuvent eux-mêmes aussi en créer et élaborer. Ils réfléchissent sur les règles d'hygiène et de sécurité et peuvent donner ainsi que comprendre des instructions y afférentes dans la langue cible. Ils sont capables d'établir des règles et de les détailler par écrit. Ils sont en mesure de se pencher sur les différents postes dans leur domaine et de souligner les activités ainsi que les différences dans la langue cible. Ils établissent une offre par écrit en anglais et émettent des factures ainsi que des rappels. Grammaticalement parlant, ils sont capables de s'exprimer au conditionnel et d'utiliser l'impératif correctement. Ils savent faire la différence entre «must» et «have to».	In the kitchen: Telephoning: ordering and buying food; Writing a business letter: enquiry and order (C5) Grammar: future tenses (C3) In the kitchen: Kitchen utensils and equipment; Preparing food and cooking methods (C5) Grammar: If-clause type 1 and 2 (C3) In the kitchen: Recipes – reading and understanding, writing and presenting recipes orally (C5) Grammar: imperative K3 In the kitchen: Storing food; Hygiene and cleaning; Safety instructions (C5) Grammar: must and have to and past perfect (C3) Jobs(posts) in the kitchen Project: making a cooking booklet with three recipes: starter, main course, dessert (C5) Project: presenting your cooking booklet (C5) Writing an offer (C5) Grammar: if-clauses type 3 (C3) Writing bills and reminders (C5)

Concrétisation des objectifs évaluateurs

3 ^e semestre	
Concrétisation	Contenus des cours
Les spécialistes en restauration de système peuvent comparer différents concepts d'entreprise entre eux et les évaluer. Ils sont en mesure d'identifier divers types de clients, de les analyser et d'adopter un comportement approprié avec la clientèle dans la langue cible. Ils peuvent gérer les réclamations de manière constructive et développer des solutions. Ils peuvent aborder les plaintes des clients de manière constructive - que ce soit lors d'échanges directs ou sous forme écrite - dans la langue cible. Sur le plan grammatical, ils sont capables de se servir correctement des verbes de modalité et d'utiliser la forme passive ainsi que les temps et les degrés de comparaison de manière approfondie et développée.	Differences in company concepts (C5) Grammar: comparisons adverbs and adjectives, revision of tenses(K3) Different types of customers (C5) Grammar: adverbs and adjectives in correct word order Showing the way and giving instructions (C5) Dealing with complaints In direct communication with the customers and in writing (C5) Grammar: passive voice, modal verbs (C3)

Concrétisation des objectifs évaluateurs

4 ^e semestre	
Concrétisation	Contenus des cours
Les spécialistes en restauration de système connaissent les caractéristiques propres à chaque culture, peuvent les deviner en se basant sur le comportement et les aborder de manière constructive dans la langue cible. Ils comprennent et acceptent que les habitudes alimentaires varient en fonction des cultures et sont capables de faire la différence ainsi que de réagir comme il se doit. Les collaborateurs au bénéfice de cette formation peuvent faire des propositions de menus sur mesure et dans la langue cible des personnes ayant des besoins nutritionnels spécifiques. Ils sont en mesure d'identifier de manière professionnelle les souhaits exprimés pendant un entretien de vente et de développer des solutions. Ils présentent l'offre de la société sous un angle positif dans la langue cible et la combine aux besoins du client. Ils maîtrisent les termes techniques en matière de décoration, de configuration et de dimension de salles dans la langue cible. D'un point de vue grammatical, ils peuvent reconnaître les propositions relatives et le gérondif tout comme les employer dans des phrases ainsi qu'utiliser le discours indirect.	Different cultures and eating habits (C3) Grammar: relative clauses and gerund (C3) Special diets (C5) Grammar: reported speech (C3) Decoration and layout of food, shapes and sizes (C5) Planning a function (sales conversation) (C5) Grammar: reported speech and revision of tenses (C3)

Concrétisation des objectifs évaluateurs

5 ^e semestre	
Concrétisation	Contenus des cours
Les spécialistes en restauration de système peuvent citer, différencier et classer en anglais les différents échelons hiérarchiques des ressources humaines. Ils sont en mesure d'identifier des possibilités d'évolution et de recommander des plans de carrière dans la langue cible. Ils sont capables d'organiser le travail dans leur domaine et de planifier les équipes. Ils peuvent s'exprimer dans la langue cible quant à la répartition du travail. Ils sont en mesure de gérer les conflits entre collaborateurs et d'intervenir pour les régler, le tout en anglais. Ils peuvent soumettre une candidature en anglais de A à Z, en d'autres termes faire une première ébauche, la rédiger et s'exprimer avec aisance à l'oral ainsi que répondre aux questions. Ils connaissent certains termes techniques importants issus du monde économique et sont capables d'interpréter tout comme de présenter des tableaux correspondants. Grammaticalement parlant, ils peuvent faire la différence entre l'utilisation de «to do» et «to make», de lire des nombres et donner des dates correctement, de distinguer sans hésitation le prétérit simple du prétérit progressif et d'utiliser la forme exacte.	Personnel: hierarchy, career ladder; work organisation and shift rota, duties at work and conflict management (C5) Grammar: to do and to make (C3) Writing an application Having an interview (C5) Grammar: revision of simple past and continuous Polite phrases (C3) Economics: How to talk business vocabulary and presenting charts (C5) Grammar: revision of dates and figures (C3)

Concrétisation des objectifs évaluateurs

6 ^e semestre	
Concrétisation	Contenus des cours
Les spécialistes en restauration de système peuvent décrire de manière détaillée leur entreprise, leur travail et d'autres postes, expliquer les particularités du concept d'entreprise et répondre aux questions, le tout en anglais, ainsi que présenter l'offre sous différents angles dans la langue cible.	Project: Giving a talk about your job, company and services offered Preparation phase 1 (C5) Project: Giving a talk about your job, company and services offered Phase 2: Preparation (C5) Project: Giving a talk about your job, company and services offered Phase 3: Presentation of projects (C5)