

DISCIPLINA: LEA (Língua Estrangeira Aplicada ao Restaurante e Bar)
10º Ano - Nível A2/B1 - Componente de Formação Tecnológica

Aprendizagens essenciais (Síntese)	Áreas de competências (Perfil do Aluno)
<p>A aprendizagem da disciplina LEA (Língua Estrangeira Aplicada), de formação tecnológica do Curso Profissional de Técnico de Restaurante e Bar, tem como finalidade principal a competência comunicativa que abrange a compreensão do oral e da escrita, a expressão oral e da escrita. Integra também as competências transversais: abordagens intercultural/sociocultural e competência estratégica (atitudinal), que juntamente com a competência comunicativa são essenciais para a promoção dos valores enunciados no Perfil do Aluno à saída da escolaridade obrigatória.</p> <p>Por conseguinte, o aluno deve ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none">- compreender e identificar informações globais e específicas em mensagens orais e escritas, adequando-as a diversas situações comunicativas próprias do serviço de bar na restauração;- produzir um discurso simples e coerente, revelando conhecimento técnico de restaurante/bar;- participar de forma simples, mas compreensível, em breves diálogos relacionados com situações de comunicação habituais, nomeadamente na prestação de informação, opiniões, sugestões, descrição e identificação da gastronomia regional e internacional;- caracterizar e descrever, de forma simples e objetiva, a oferta de restauração da região, bem como as principais atrações gastronómicas da mesma;- lidar com situações diversas, sendo perseverante perante as dificuldades, tendo consciência de si e dos outros, mostrando respeito pela diversidade humana e cultural, e desenvolvendo um pensamento reflexivo e crítico.	<ul style="list-style-type: none">A – Linguagens e TextosB – Informação e comunicaçãoC – Raciocínio e resolução de problemasD – Pensamento crítico e pensamento criativoE – Relacionamento interpessoalF – Desenvolvimento pessoal e autonomiaG – Bem-estar, saúde e ambienteH – Sensibilidade estética e artísticaI – Saber científico, técnico e tecnológicoJ – Consciência e domínio do corpo

Domínios	Descritores de Aprendizagens	Áreas de Competências	Instrumentos de Avaliação *	Ponderação
Áreas Temáticas / Situacionais Cognitivos (Competência Comunicativa)	UFCD 4214 – Língua Inglesa Aplicada ao restaurante/bar: <ul style="list-style-type: none"> - rever/consolidar os conhecimentos básicos da língua inglesa - interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em inglês, a nível do utilizador independente, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de bar na restauração; - utilizar corretamente o vocabulário técnico, em contexto simulado, no âmbito dos serviços de restaurante e bar (receção e atendimento do cliente, execução dos diferentes serviços de restaurante/bar, despedida e resolução de reclamações), bem como no que respeita às relações interpessoais com os clientes; - identificar diferentes tipos de alimentos e bebidas; - ler e explicar ementas; - elaborar ementas; - interagir e comunicar em inglês, a nível do utilizador independente (comparar e contrastar; prestar e receber informações; saber ouvir, exprimir opiniões, sugerir/aconselhar e apresentar ideias; perguntar e exprimir preferências; revelar capacidade crítica); - utilizar as técnicas e procedimentos em receção de clientes e prestação de serviços de atendimento. 	A, B, C, E, F, G, H, I, J	Expressão Escrita (compreensão e produção): <ul style="list-style-type: none"> - Testes Escritos e/ou Fichas (com exercícios e textos de diferentes tipologias) Expressão Oral (compreensão, produção e interação) - audição; visionamento e compreensão de textos de diferentes tipologias filmes; vídeos e documentários; 	40%
				45%

	<p>UFCD 8317 - Língua Inglesa – o Profissional na Restauração</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificar corretamente o vocabulário e utilizar um discurso adequado aos diferentes contextos, no âmbito da gastronomia nacional e regional, oferta gastronómica da região, cartas de restaurante, utensílios e equipamentos do restaurante; - interagir e comunicar em inglês, a nível do utilizador independente (comparar e contrastar; prestar e receber informações; saber ouvir, exprimir opiniões, sugerir/aconselhar e apresentar ideias; perguntar e exprimir preferências; revelar capacidade crítica); - identificar os vários tipos de gastronomia existentes no país e na região; - caracterizar a oferta de restauração da região, a nível do utilizador independente; - descrever as principais atrações gastronómicas da região, a nível do utilizador independente. - descrever alguns pratos da gastronomia portuguesa associando-os às diferentes regiões; 		<ul style="list-style-type: none"> - exposição de ideias/opiniões; -apresentação de trabalhos; - simulações (role-plays) ... <p>Grelha de observação direta e recolha de informação.</p> <p>Fichas de autoavaliação</p>	
Competência Intercultural	<p>Reconhecer realidades interculturais distintas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relacionar cultura local (hábitos e tradições) com Outras culturas a nível regional e nacional, relativizando o seu ponto de vista e sistema de valores culturais, demonstrando capacidade de questionar atitudes estereotipadas perante outros hábitos e tradições. 	transversal às áreas		

Competência Estratégica (Atitudes)	<ul style="list-style-type: none"> - demonstrar capacidades de autorregulação do seu processo de aprendizagem, refletindo sobre os processos e as dificuldades e procurando encontrar soluções para os seus problemas de aprendizagem; 	transversal às áreas	trabalho individual, de pares e de grupo;	15%
Competência Estratégica (Atitudes) (cont.)	<ul style="list-style-type: none"> - empenhar-se na realização de tarefas propostas; - participar em atividades de pares e grupo, revelando inteligência emocional em situações conhecidas; interagir com o outro, pedindo clarificação e/ou repetição, aceitando feedback construtivo para atingir o objetivo proposto; - utilizar suporte informático para comunicar, consultar e pesquisar materiais diversificados, acedendo ao saber em contexto, desenvolvendo a sua autonomia e espírito crítico, favorecendo a tomada de decisões e contribuindo para a compreensão e partilha dos resultados obtidos; - cumprir prazos relativamente às tarefas, quer sejam realizadas individualmente, quer em grupo; - valorizar o respeito pela dignidade humana, pelo exercício da cidadania plena e pela solidariedade para com os outros; - resolver problemas de natureza relacional de forma pacífica, com empatia e sentido crítico; - adequar comportamentos em contextos de cooperação, partilha e colaboração; - ouvir, interagir, argumentar, negociar e aceitar diferentes pontos de vista, ganhando novas formas de estar, olhar e participar na sociedade; - manifestar consciência e responsabilidade ambiental e social, trabalhando colaborativamente para o bem comum, com vista à construção de um futuro sustentável. 			

Nota: * Em cada UFCD são utilizados os instrumentos de avaliação considerados adequados.

Em caso de irregularidades e fraudes aplica-se o disposto no artº62 do Regulamento Interno.