

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN FRANCÉS Y GASTRONOMÍA

Nivel de referencia

Curso de francés especializado que se sitúa en un nivel C1 del Marco de Referencia Europeo, dirigido alumnos que deseen mantener su nivel de lengua general y adquirir vocabulario específico del mundo de la gastronomía y la restauración. Los alumnos deberán acreditar un dominio de la lengua equivalente o superior al nivel B2, con un título oficial reconocido. En el caso de no disponer de acreditación de nivel, se les podrá convocar a una prueba a tal efecto.

Duración y horario

El curso será cuatrimestral y de carácter semipresencial. Tendrá una duración total de 30 horas, repartidas en sesiones presenciales y telemáticas a razón de 3 horas semanales. Se alternarán una semana de clase presencial con una semana de trabajo telemático. Las clases presenciales tendrán lugar un martes de cada dos en horario de 18:30 a 21:30 horas. Las semanas en las que no haya clase presencial, es decir una semana de cada dos, los alumnos deberán realizar actividades en el aula virtual por un tiempo estimado de 3 horas.

Objetivos

- Profundizar en el léxico específico de la gastronomía, la cocina y la restauración.
- Comprender y producir recetas de cocina, explicar procesos de elaboración, expresar opiniones y escribir reseñas relacionadas con la gastronomía y la restauración.
- Dotar a los participantes de habilidades básicas para su futura inserción en el ámbito de la restauración o para iniciarles en el mundo de la cocina francesa.
- Presentar los principales aspectos de la gastronomía francesa: platos típicos regionales, métodos de elaboración, presentación y degustación.
- Familiarizarse con los usos y costumbres gastronómicos franceses.

Metodología

La metodología será eminentemente participativa y colaborativa. La parte telemática del curso requerirá un trabajo dirigido pero autónomo por parte de los alumnos que implicará la lectura o producción de textos escritos (textos informativos, recetas, reseñas gastronómicas...), así como la grabación de textos orales o audiovisuales (instrucciones, presentaciones, videotutoriales...). En las clases presenciales, se trabajarán los contenidos de este curso desde la aplicación práctica, mediante la elaboración de platos y su posterior degustación que servirá para hacer una valoración final de cada sesión.

Importante: Los alumnos que deseen participar en la degustación deberán aportar los ingredientes de los platos, cuyo coste no está incluido en las tasas de curso. Debido a las características de este curso, el cupo de alumnos será de 10 participantes como máximo, priorizándose los alumnos y antiguos alumnos de este centro.