

Студијски програм: Хотелијерство			
Назив предмета: Француски језик у угоститељству 3			
Наставник: мр Лончар Ана			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: положен испит из предмета Француски језик у угоститељству 2			
Циљ предмета			
Циљ предмета је утврђивање претходно стечених знања из француског језика и даље развијање свих језичких компетенција неопходних за комуникацију у хотелијерској струци; овладавање сложеним језичким и граматичким структурама; усвајање лексике вина, сирева, бара и посластичарства; усвајање сложених језичких вештина неопходних за писмено изражавање при писању правила хотела, рецепта за послатице и коктеле, као и одговарање на оглас за посао и писање кратке биографије; развијање сложених језичких вештина усменог изражавања потребних за вођење хотелске анимације, информисање клијента о локалним дешавањима и препоручивање вина и сира клијенту			
Исход предмета			
Студент ће бити способан да користи сложене језичке и граматичке структуре. Студент ће бити способан да обавља комуникацију са гостом у сложеним ситуацијама у хотелу и ресторану: моћи ће да опише и препоручи вино и сир, да одговори на рекламације на вино, да понуди клијенту да учествује у забавним активностима у хотелу и екскурзијама и да упозна госта са локалним знаменитостима и дешавањима. Студент уме да упозна госта са правилима хотела и може да говори о задужењима персонала хотела, ресторана и кухиње. Студент је такође способан да одговори на оглас за посао, напише кратку биографију и напише правилник за госте хотела. Студент ће савладати лексику вина, сирева и пратећих производа, посластичарских производа, прибора и апарата и барског прибора и техника израде коктела.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Персонал хотела, ресторана и кухиње и њихова задужења, <i>présent du subjonctif</i> – грађење. Задужења консијержа, <i>présent du subjonctif</i> – употреба. Упознати госта са локалним знаменитостима, догађајима и јавним превозом. Задужења гувернанте и собарице, <i>conditionnel passé</i> . Вина – основне карактеристике, правила сервирања вина, <i>plus-que-parfait</i> . Представити вино клијенту, слагање јела и вина, погодбене реченице првог типа. Рекламације на вина, погодбене реченице другог типа. Сиреви и пратећи производи, начини сервирања сирева, погодбене реченице трећег типа. Посластичарство: прибор и апарати, врсте колача и теста, неуправни говор у презенту. Посластичарство: рецепти, неуправни говор у прошлом времену. Бар: барски прибор, технике израде коктела, понудити клијенту аперитив или дигестив. Анимација у хотелу, спортови и игре, понудити клијенту да се укључи у активности хотела. Правила хотела, обавештења за госте, безбедност у хотелу. Употреба информатике у хотелијерству. Одговорити на оглас за посао, саставити <i>curriculum vitae</i> .			
<i>Практична настава</i>			
Дијалогске и монолошке вежбе којима се увежбавају стручне ситуације: обавестити госта о локалним знаменитостима, догађајима и јавном превозу, представити вино клијенту, одговорити на рекламације о винима, понудити клијенту десерт или сир, понудити клијенту аперитив или дигестив, позвати клијента да се укључи у анимацију и активности хотела, упознати клијента са правилима хотела.			
Писмене и усмене вежбе којима се увежбава стручна лексика: задужења персонала хотела, ресторана и кухиње, основне карактеристике вина и правила сервирања, врсте сирева и пратећи производи, начини сервирања сира, посластичарски прибор и апарати, врсте теста и колача, барски прибор и техника израде коктела, спортови, игре и друге активности хотела, лексика информатике. Писање рецепта за послатице и коктеле, писање биографије и пропратног писма за пријаву на посао, писање правилника хотела.			
Писмене граматичке вежбе којима се увежбавају пређене граматичке целине: <i>subjonctif présent, conditionnel passé, plus-que-parfait</i> , погодбене реченице, неуправни говор.			
Литература			
Обавезна литература:			
Corbeau, S., Dubois, C., Penfornis, J.L. & Semichon, L. (2013) <i>Hotellerie-restauration.com</i> (2. изд). Paris: Cle International.			
Допунска литература:			
Bencini, V., Cangioli, M.P., Naldini, F. & Paris, A. (2015) <i>En cuisine et en salle</i> . Paris: Cle International.			
Банићевић М., Поповић М. & Вуловић Ј. (2004). <i>Угоститељски речник</i> (3. изд). Београд: Привредни преглед.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 1	
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.			
Методе извођења наставе: усмене и писмене вежбе, мултимедијална настава, интерактивна настава.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	20	писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	30
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		