

ITALIEN - A1 Débutant - Full Visio - Restauration

Découvrez la langue de Léonard de Vinci.

Ce programme d'Italien de niveau A1 est destiné à vous transmettre des compétences conversationnelles de base.

Optez pour l'option « restauration » pour vous sensibiliser à votre univers professionnel.

Durée: 35.00 heures

Profils des stagiaires

- Personnel en restauration (serveurs, chefs de rang, barmans, ...)
- Personne en recherche d'emploi ou en reconversion professionnelle

Prérequis

- Aucun

Modalités et délai d'accès

Personnes en situation de handicap : Notre référent handicap se tient à votre écoute pour déterminer avec vous les dispositions à mettre en place.

Pour toute inscription, il vous sera demandé de remplir une fiche de préinscription accessible depuis le catalogue en ligne. Vous serez, dès lors, recontacté(e) par un(e) conseiller(e) afin de valider celle-ci.

Délai d'accès : 10 jours

Objectifs pédagogiques

- Savoir saluer et présenter
- Décrire Les personnes de son entourage
- Connaître les chiffres
- Parler des saisons
- Décrire l'habitation
- Se localiser dans l'espace
- Parler de ses activités
- Pouvoir communiquer en extérieur
- Pouvoir rédiger des phrases simples
- Savoir différencier les différents types de restaurant
- Parler de la structure physique
- Parler de cuisine et de boissons

Contenu de la formation

- Savoir saluer et présenter
 - Saluer de manière informelle et informelle
 - Se présenter de manière simple
 - Utilisation du verbe être et avoir

- Présenter quelqu'un
- Utilisation des déterminants
- Les formes affirmatives et interrogatives
- Les mots interrogatifs de base
- Décrire Les personnes de son entourage
 - La famille
 - Le corps humain
 - Les adjectifs simples
 - Les adjectifs qualitatifs et possessifs
- Connaitre les chiffres
 - Les nombres en chiffres et en lettres
 - L'Heure
 - Les dates
 - Les cardinaux
 - Focus sur la prononciation et l'intonation
- Parler des saisons
 - Les jours et mois
 - Les saisons
 - Les couleurs
 - Le temps
 - Parler au futur
- Décrire l'habitation
 - Les types d'habitation
 - Les pièces de la maison
- Se localiser dans l'espace
 - Description géographique
 - Les adverbes de lieu
 - L'orientation
 - Demander son chemin
- Parler de ses activités
 - Les loisirs
 - Les préférences
 - Les adverbes de fréquences
 - Présent simple et progressif
 - Le comparatif
 - La forme négative
 - Le futur
- Pouvoir communiquer en extérieur
 - Aller au restaurant, à l'hôtel
 - Aller au supermarché, au marché
 - Demander des informations quantitatives
 - L'expression de la quantité
 - Les modes de transport
 - Introduction aux prépositions
- Pouvoir rédiger des phrases simples
 - Focus sur l'orthographe des mots et des nombres
 - Utiliser le bon mot
- Savoir différencier les différents types de restaurant
 - Les différentes prestations au restaurant
 - Les cuisines internationales principales
 - Les gammes de restaurants
- Parler de la structure physique
 - Les pièces dans un restaurant
 - Les meubles et la vaisselle en salle
 - Les équipements de base en cuisine
 - Les pièces de stockage
 - Méthodes de paiement et facturation

- Parler de cuisine et de boissons
 - Les ingrédients de base
 - Présenter un menu
 - Les boissons et spiritueux
- Maîtriser le vocabulaire explicitant les gestes barrières et les mesures préconisées de sécurité en période d'épidémie coronavirus Covid-19 ainsi qu'en période de reprise progressive de l'activité.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est formée d'une responsable pédagogique qui encadre une équipe de 50 formateurs.

Moyens pédagogiques et techniques

- Salle de classe virtuelle (chat, webcam, tableau blanc interactif, partage de vidéos)
- Jeux de rôles
- Enregistrement des séquences de visioconférence téléchargeables
- Documents supports de formation projetés.
- Etude de cas concrets
- Quiz en ligne

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Test de positionnement
- Feuilles de présence
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Mises en situation
- Test de niveau final
- Certificat de réalisation de l'action de formation
- Formulaire d'évaluation de la formation

Modalités de certification

Certification

Passage du test d'aptitude à travailler en italien – LILATE

Détails sur la certification

La certification Test d'aptitude à travailler en italien - LILATE (Live Language Test) atteste du niveau de langue d'un individu, et de sa capacité à travailler, en ayant recours à la langue italienne, notamment face à des interlocuteurs natifs.

Test de compréhension d'une vidéo, d'une bande son, et mise en situation réelle d'une conversation avec un locuteur natif, test d'écriture et d'orthographe, test de lecture et compréhension de l'écrit, jeu de rôle et mise en situation simulée.

Durée de validité (en années)

2

Tarif de la formation

1950.00 €