

FRANCAIS LANGUE ETRANGERE - A1 Débutant - Full Visio - Restauration - CLOE

Découvrez la langue de Molière ?

Ce programme de Français 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
- 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
- Communiquer en extérieur
- Rédiger des phrases simples
- Différencier les types de restaurant
- Parler de la structure physique
- Parler de cuisine et de boissons

Contenu de la formation

- Savoir saluer et présenter

VISIOLANG - Ma formation en visio

231 rue Saint Honoré

75001 Paris

Email: contact@maformationenvisio.com

Tel: 0156884903



- Saluer de manière informelle et informelle
- Se présenter, présenter quelqu'un
- Utiliser les verbe être et avoir
- Utiliser les déterminants
- Parler à la forme interrogative
- Décrire les personnes de son entourage
 - Famille
 - Corps humain
 - Adjectifs qualitatifs et possessifs
- Connaitre les chiffres
 - Nombres en chiffres et en lettres
 - Dates et heures
 - Les cardinaux
- Parler des saisons
 - Jours et mois
 - Saisons
 - Temps
- Décrire l'habitation
 - Types d'habitation
 - Pièces de la maison
- Se localiser dans l'espace
 - Description géographique
 - Adverbes de lieu
 - Demander son chemin, s'orienter
- Parler de ses activités
 - Loisirs, comparatifs
 - Adverbes de fréquences
 - Présent
 - Forme négative
 - Futur
- Communiquer en extérieur
 - Aller au restaurant, à l'hôtel, au supermarché
 - Demander des informations, quantités, prix
 - Modes de transport
- Rédiger des phrases
 - Orthographe des mots et nombres
 - Utiliser le bon mot
- Différencier les types de restaurant
 - Différentes prestations au restaurant
 - Cuisines internationales principales
 - Gammes de restaurants
- Parler de la structure physique
 - Pièces dans un restaurant
 - Meubles et la vaisselle en salle
 - Équipements de base en cuisine
 - Pièces de stockage
 - Méthodes de paiement et facturation
- Parler de cuisine et de boissons
 - Ingrédients de base
 - Présenter un menu
 - Boissons et spiritueux
- Gestes barrières et les mesures de sécurité en période d'épidémie coronavirus Covid-19.

Organisation de la formation

VISIOLANG - Ma formation en visio

231 rue Saint Honoré

75001 Paris

Email: contact@maformationenvisio.com

Tel: 0156884903



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 rôle
- Enregistrement des séquences de visioconférence téléchargeables
- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Exposés théoriques
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

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
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Modalités de certification

Certification

Passage de la certification CLOE

Détails sur la certification

- 50 minutes de test écrit

Questionnaire adaptatif évaluant 5 compétences :

connaissance de vocabulaire,

maîtrise de la grammaire et de la syntaxe,

connaissance d'expressions,

compréhension de textes,

compréhension orale.

- 20 minutes à l'oral

Test adaptatif en fonction du niveau et de la spécialité métier

Durée de validité (en années)

Tarif de la formation

1800.00 €