

PLANO DE ENSINO	
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR	
DISCIPLINA: Inglês Aplicado à Restaurantes e Bares II	
Curso Técnico em Restaurante e Bar	
Período: 2º Semestre	
Carga Horária: 40 h.a 33 h.r	
Docente Responsável: Sibéria Maria Souto dos Santos Farias	
EMENTA	
Compreender e produzir gêneros textuais orais e escritos em nível básico da língua inglesa, a fim de recepcionar clientes em restaurantes e bares, e oferecer-lhes produtos e serviços.	
OBJETIVOS	
<p>GERAL</p> <p>Desenvolver as habilidades comunicativas de compreensão e produção oral e escrita, em um nível básico da língua inglesa, a fim de possibilitar uma comunicação eficaz com clientes, em um contexto de restaurante e bar.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrever os serviços do bar e restaurante; • Receber os pedidos dos clientes e servi-los; • Realizar cobranças e dar troco; • Despedir-se adequadamente. 	

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	h.a
I	Describe and offer the pub's services.	10
II	Describe and offer the restaurant's service	10
III	Take order and charging	10
IV	Práticas Profissionais	10
METODOLOGIA DE ENSINO		
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, <i>slides</i>, músicas etc); • Atividades individuais e em grupo, utilizando também recursos da Internet (laboratório ou biblioteca); • Apresentação de <i>role-plays</i> utilizando outras disciplinas como fonte de interdisciplinaridade e interação entre discentes, professores e o curso; • Aulas de campo para práticas profissionais. 		
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM		
<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação contínua durante o semestre, levando em consideração assiduidade, pontualidade, participação e envolvimento com a disciplina; • Avaliação será formal através de atividades escritas e orais, como também através de apresentação de <i>role-plays</i> (individuais ou em grupos). 		

RECURSOS NECESSÁRIOS

Quadro branco, pincel, data-show, som, apostilas, dicionários, computadores de laboratório.

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

CRUZ, D.T. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005.

LATHAM-KOENIG, C. et.al. American English File Starter. 2nd edition. London: Oxford University Press.

VOLKMANN, P.R. Conversação para profissionais de Hotelaria e Restaurantes. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

DE BIAGGI, E.T.K.; STAVALE, E.D.B. Enjoy your stay!: inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004.

Dicionário Oxford Escolar: para estudantes brasileiros de inglês. Com CD-Rom. Edição Atualizada.

LATHAM-KOENIG, C. et.al. American English File Starter Workbook. 2nd edition. London: Oxford University Press.

REJANI, M. Inglês Instrumental: comunicação e processos para hospedagem. São Paulo: Érica, 2014.

OXENDEN, C. et. al. New English File Beginner. London: Oxford University Press.

ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

<https://www.britishcouncil.org.br/atividades/ingles>

<http://gestaoderestaurantes.com.br/blog/index.php/category/ingles-para-restaurantes/>

<http://inglesgourmet.com/>