



SECUENCIA DIDÁCTICA



TÍTULO DE LA SECUENCIA DIDACTICA:

On va au restaurant?

Profesora: Verónica Carmen Bolaños González

Se graduó, con mención honorífica, como licenciada en Psicología Educativa en la Escuela Normal Superior de México. Cursó estudios de la lengua francesa en el Instituto Francés de América. Se especializó como profesora de francés en la ENALT de la UNAM. En Francia ha tomado cursos de didáctica del francés en la Escuela Normal Superior de Fontenay Saint Cloud en la Universidad de la Rochelle (1995), en el CAVILAM en Vichy (2012), en el Centro de Lingüística Aplicada de Besançon (2014) y en el Centro Universitario de Estudios Franceses en la Universidad Stendhal en Grenoble (2015). Además, ha acreditado cursos y diplomados de formación docente y disciplinaria como el diplomado ALAD, impartido por la ENALT (2018) y el Diplomado en “Tecnologías móviles para la enseñanza” organizado por la DGTIC UNAM (2019). Recientemente terminó sus estudios en la maestría en Ciencias de la Educación en la Universidad IEU de Puebla.

En cuanto al trabajo colegiado desde el 2003 y hasta la fecha ha coordinado grupos de trabajo en los distintos campos de actividad que marca la normatividad del CCH como: elaboración de materiales didácticos, paquetes didácticos, guía para profesores, paquetes de evaluación, elaboración de guías y exámenes extraordinarios; formación de profesores y refuerzo al aprendizaje y formación integral de los alumnos.

Ha participado en proyectos coordinados institucionalmente y acordes con las prioridades señaladas en los Planes de Desarrollo de la Escuela Nacional Colegio de Ciencias y Humanidades. En trabajos en la formación de profesores ha impartido cursos que atienden tres líneas principalmente: la socialización y actualización de los programas de estudio, la planeación de los cursos de francés I a IV y temas de la didáctica del francés como el curso de estrategias orales en francés. Asimismo, ha impartido ponencias sobre su especialidad.

Dentro de los cuerpos colegiados ha participado en el Consejo Técnico (2004-2010), en el Consejo Académico de Idiomas (2011-2013 y 2013-2016) y en la Comisión Dictaminadora de Idiomas de 2018 a 2021.

Asignatura: Francés III

Propósito de la asignatura: Al finalizar el semestre, el alumno será capaz de:

- Interactuar para desenvolverse en un restaurante.
- Hablar de hechos pasados para referir actividades pasadas.
- Describir personas, lugares, situaciones del pasado para compararlos con su presente.

Unidad: 1 El restaurante: Vous voulez...?

Propósito de la Unidad. Al finalizar la unidad el alumno:
Interactuará con el personal de un restaurante para comer.

Aprendizaje: Elige y solicita un platillo/ menú



SECUENCIA DIDÁCTICA



CONTENIDOS

Declarativos:

Léxico: Comida y bebidas.

Gramática: Artículos partitivos y verbos asociados al restaurante: *boire, prendre*.

Procedimentales:

Actos de habla: Entrar en contacto con alguien y ordenar.

Actitudinales: Fórmulas de cortesía en el restaurante.

Tiempo didáctico: Tres sesiones + tiempo de preparación del borrador del diálogo en un restaurante y el video.

FASE DE INICIO

Conocimientos previos: Los alumnos conocen los actos de habla que componen el acto principal: interactuar en un restaurante. El cual se divide en los siguientes actos de habla: saludar, pedir y dar detalles sobre los platillos, ordenar, pedir la cuenta y despedirse.

Actividad 1: Presentación de un video y a partir de una lluvia de ideas los alumnos mencionan la posible temática. El enlace del video es el siguiente:

www.youtube.com/watch?v=MoFMNE9WdoU

Propósito de la actividad: Activar los conocimientos previos respecto a la temática: solicitar un platillo en un restaurante.

Evaluación: Se atiende la evaluación diagnóstica en la cual la profesora identifica los conocimientos previos de los alumnos.

FASE DE DESARROLLO

Actividad 2: Se lleva a cabo una actividad de comprensión oral con un segundo video. Los alumnos completan una tabla con la información de los platillos solicitados por cada cliente. Para hacer más eficiente la búsqueda se divide al grupo en tres, aquellos que identifican los platillos de la mujer, otros, del hombre y finalmente, los de la niña. El enlace del video es el siguiente:

<https://www.youtube.com/watch?v=ckTLQL7dvjl>

Propósito de la actividad: Identificar información específica sobre los alimentos solicitados en un restaurante.

Evaluación: Se atiende la evaluación formativa, para ello, se visualiza una segunda vez el video y de manera grupal se comentan las respuestas de los alumnos.



SECUENCIA DIDÁCTICA



Actividad 3: En el mismo video los alumnos identifican y clasifican las expresiones del mesero y del cliente. La mitad del grupo identifica las expresiones del mesero y la otra mitad las de los clientes.

Propósito de la actividad: Analizar las expresiones utilizadas para solicitar platillos en un restaurante.

Evaluación: La evaluación es formativa la profesora solicita al grupo su participación para revisar las respuestas.

Actividad 4: La profesora pide a algunos voluntarios seleccionar un personaje (hombre, mujer o niña) y pronunciar su diálogo.

Propósito de la actividad: Automatizar las expresiones empleadas por los clientes y el mesero. Y practicar la pronunciación de estas expresiones.

Evaluación: Se realiza una evaluación formativa al brindar retroalimentación a los alumnos después de que terminan de pronunciar sus diálogos.

FASE DE SÍNTESIS

Actividad 5: La profesora presenta los criterios de evaluación del diálogo. Enseguida junto con el grupo realiza los ajustes a estos criterios.

Propósito de la actividad: Promover la responsabilidad de los alumnos en su propia evaluación.

Actividad 6: Elaboración en parejas del diálogo en un restaurante. La profesora pide a los jóvenes formar su pareja y durante la semana redactar su primer borrador. La profesora les brinda retroalimentación en el chat de *Teams*. Posteriormente elaboran su video donde representan la escena en un restaurante.

Propósito de la actividad: Integrar conocimientos y habilidades para hacer un diálogo en un restaurante.

Evaluación: Se realiza una evaluación formativa a partir de la retroalimentación que la profesora brinda a los estudiantes de sus borradores.

Actividad 7: Se proyectan a los alumnos algunas frases incorrectas, tomadas, de sus borradores, que corrigen de manera grupal.

Propósito de la actividad: Fomentar la reflexión sobre el error como síntoma del aprendizaje.

Evaluación: La evaluación es formativa y de acuerdo con Sanmartí (2008) se toma el error como punto de partida para aprender.



SECUENCIA DIDÁCTICA



Actividad 8: Los alumnos realizan un ejercicio de sistematización de los artículos partitivos, en el cual relacionan un platillo con sus ingredientes.

Propósito de la actividad: Apropiarse del manejo de los artículos partitivos para describir los ingredientes de un platillo.

Evaluación: Se realiza una revisión de manera grupal.

Actividad 9: En la tercera sesión algunas parejas presentan su diálogo en la plataforma *Teams*.

Propósito de la actividad: Evaluar el grado de apropiación de los alumnos respecto a la temática.

Evaluación: Se lleva a cabo una evaluación sumativa con el apoyo de la lista de cotejo revisada por los alumnos y la docente.

Evidencias de aprendizaje

Descripción y muestra de evidencias de aprendizaje.

Los trabajos seleccionados son de dos parejas de alumnos que elaboraron un video de una representación en un restaurante. A su vez incluyo su primer borrador y su versión final.

Explicación de cómo la Secuencia Didáctica contribuye a que los alumnos alcancen el aprendizaje seleccionado.

En primer lugar, para la elaboración de la estrategia didáctica tomé como referente institucional los programas de estudio de francés III, apoyándome de los componentes pragmáticos; en específico: los actos de habla, las situaciones comunicativas y los componentes socioculturales.

En cuanto a los fundamentos metodológicos consideré el modelo de la unidad didáctica de Valérie Lemeunier (2015) para organizar mis estrategias y construir la progresión del aprendizaje seleccionado. Su modelo incluye cuatro etapas. La primera es la exposición que tiene como finalidad que el alumno utilice estrategias para acceder al sentido. Esta etapa se subdivide en dos fases: sensibilización y comprensión.

En la etapa de sensibilización busqué activar los conocimientos previos de los alumnos sobre la temática del restaurante. Díaz Barriga (2010) señala que una actividad constructiva no sería posible sin conocimientos previos que permitan entender, asimilar e interpretar la información nueva, para luego, por medio de ella, reestructurarse y transformarse en nuevos posibles conocimientos. La comprensión la trabajé con un segundo video en el cual los alumnos lograron identificar las expresiones más importantes para solicitar un platillo.

La segunda etapa es el tratamiento de los aspectos lingüísticos, para abordarla localizaron las expresiones utilizadas por los clientes y el mesero. La tercera etapa es la fijación y apropiación para ello realicé dos actividades de sistematización. La primera para apropiarse del uso de los artículos partitivos, y la segunda, para practicar la pronunciación.



SECUENCIA DIDÁCTICA



En la última etapa correspondiente a la producción escrita les brindé un acompañamiento en el chat de la plataforma *Teams*. Este apoyo se observa principalmente en la retroalimentación clara y oportuna en la redacción de sus borradores. Al compartir con ellos el ajuste de los criterios de evaluación se contribuye a formarlos como actores más responsables de su propio aprendizaje.

La secuencia didáctica brindó a los estudiantes una serie de actividades enlazadas y coherentes entre sí. Además, contaron con dos modelos que les sirvieron para redactar su propio diálogo.

Fuentes consultadas en formato APA

Díaz Barriga, F. (2010). *Estrategias docentes para un aprendizaje significativo. Una interpretación constructivista*. México: Mc Graw Hill.

Díaz Barriga, F., Hernández, G. y Ramírez, M. (2020). *Herramientas para aprender con sentido*. México: Mc Graw Hill.

Escuela Nacional Colegio de Ciencias y Humanidades. (2016). *Programas de Estudio. Área de Talleres de Lenguaje y Comunicación. Francés I - IV*. México: CCH, UNAM.

Lemeunier, V. y Laurens, V. (2015). *L' unité didactique: Évolution d' un outil cadre pour l' enseignement –apprentissage des langues*. France: BELC.

Lindenmeyer K., D. (2012). Lecture interactive et la comprehension de textes en classe de français langue étrangère. Universidade de Caxias do Sul. Pensar Linguas Estrangeiras (1) Março-julho 2012. Consultado el 21 de septiembre de 2020 en: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/ple/article/viewFile/1431/1086>

Sanmartí N. (2008). *10 Ideas clave. Evaluar para aprender*. Barcelona: GRAO.



SECUENCIA DIDÁCTICA



Francés 3. Evidencia de Adrián Hoyos Frías y de Karla Geraldine Patiño Gómez

1..À partir de la vidéo, fais une hypothèse de la thématique.

www.youtube.com/watch?v=MoFMNE9WdoU

2.Regarde la vidéo et remplis le tableau avec les plats que chaque personne commande.

<https://www.youtube.com/watch?v=ckTLQL7dvjl>

| Entrées | Plats | Desserts | Boissons |
|--|------------------------------------|---|--|
| de la salade niçoise (revisen esta respuesta) | Du poisson aux pommes de terre. | Une tarte tatin (revisen esta respuesta) | Une limonade (revisen esta respuesta) |
| de la salade de tomates | Du poulet (revisen esta respuesta) | Un gâteau | Une carafe d'eau (revisen esta respuesta) |
| | Une pizza | De la crème brûlée | Du vin blanc |
| | | | Du jus d'orange |

3.Souligne sur le texte avec des couleurs différentes les articles partitifs.

| Entrées | Plats | Desserts | Boissons |
|--|------------------------------------|---|--|
| de la salade niçoise (revisen esta respuesta) | Du poisson aux pommes de terre. | Une tarte tatin (revisen esta respuesta) | Une limonade (revisen esta respuesta) |
| de la salade de tomates | Du poulet (revisen esta respuesta) | Un gâteau | Une carafe d'eau (revisen esta respuesta) |
| | Une pizza | De la crème brûlée | Du vin blanc |
| | | | Du jus d'orange |

4. Repère dans la vidéo les expressions utilisées par le serveur et les clients

| Expressions du serveur | Expressions des clients |
|-------------------------|---|
| Qu'est-ce vous prenez ? | Comme entrée je voudrais de la salade verte. Et comme plat principal du poisson aux pommes de terre. |

Comentarios. Geraldine y Adrián está bien su información sólo les hace falta completar los dos cuadros.



SECUENCIA DIDÁCTICA



Menú para el diálogo restaurante

Entrées

- Salade de chèvre, bacon, gésiers de canard
- Salade Parisienne avec oeuf dur et jambon serrano
- Escargots a la Bourguignonne



Plats

- Souris d'agneau
- Filet de boeuf
- Confit de canard



Desserts

- Tarte tatin
- À glace artisanale
- Crème brûlée



Boissons

- Eau minérale
- Soda
- Vin blanc





SECUENCIA DIDÁCTICA



Primer borrador de

Serveur: Adrián Hoyos

Client: Karla Geraldine Patiño

S: Bonjour madmoiselle, **des** table pour une personne? **Es necesario emplear el artículo une que acompaña los sustantivos en singular y femenino)**

C: Bonjour, oui **s'il vous plait** (Falta el acento)

S: Voici le menu

C: Quelle est **la salade?** (la respuesta no corresponde con la pregunta.

S: De la salade de chèvre, du bacon, **des gésiers de canard**, et **des escargots à la Bourguignonne**

C: Je voudrais **un** escargots à la bourguignonne **(Es necesario emplear el artículo partitivo des que acompaña los sustantivos en plural)**

Adrián y Geraldine les marqué algunas correcciones, va bien la elaboración de su diálogo para un restaurante. Cualquier duda me la comunican en el chat.

Segundo borrador

Serveur: Adrián Hoyos Frías

Client: Karla Geraldine Patiño Gómez

S: Bonjour madmoiselle, une table pour une personne?

C: Bonjour, oui s'il vous **plait** (aquí falta acentuar la palabra plait)

S: Voici le menu

C: Merci, Quelle est la spécialité de vous entrées? (Sería más adecuado sólo formular "la spécialité de votre restaurant)

S: De la salade de chèvre, du bacon, des gésiers de canard, et **de (des)** Escargots **a** (acento en la a) la (**des es el artículo partitivo que acompaña a los sustantivos en plural**) Bourguignonne

C: Je voudrais des escargots **de (à)** la bourguignonne, s'il vous plait

S: Comme boisson, nous avons de l'eau minérale, du soda et du vin blanc

C: Je voudrais de l'eau minérale s'il vous **plait**, comme dessert je voudrais une crème **brûlée**

Link donde se puede ver el diálogo de Geraldine y Adrián

<https://www.youtube.com/watch?v=8gvll1JCg1A>

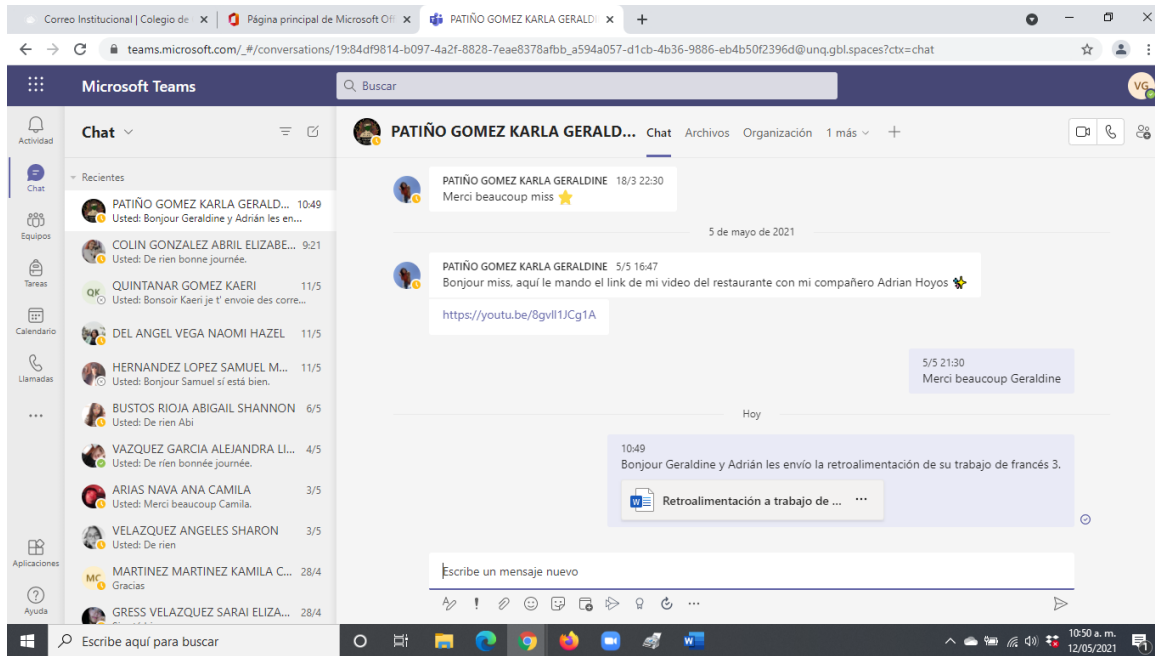
Geraldine y Adrián su trabajo es excelente, logran elaborar un diálogo coherente con la situación de comunicación, con su apertura desde que saludan hasta el cierre al solicitar un platillo. Aunque podían haber leído su diálogo los felicito porque lo aprendieron de memoria y además elaboraron su propio menú. Valoro su esfuerzo y compromiso con la materia. Les comparto algunas correcciones que espero sirvan para mejorar su trabajo. Cualquier duda me escriben al chat de *Teams*.
Atentamente profesora Verónica Bolaños González.



SECUENCIA DIDÁCTICA



Captura de pantalla de la retroalimentación a Geraldine y Adrián





SECUENCIA DIDÁCTICA



Evidencia de: Arias Nava Ana Camila y Martínez Báez Joshua Tristán del grupo 438

1. À partir de la vidéo, fais une hypothèse de la thématique.

www.youtube.com/watch?v=MoFMNE9WdoU

2.Regarde la vidéo et remplis le tableau avec les plats que chaque personne commande.

<https://www.youtube.com/watch?v=ckTLQL7dvjl>

| Personnages | Entrées | Plats | Desserts | Boissons |
|-------------|---------------------|---------------------------------|---------------------------------------|------------------|
| Femme | de la salade verte. | Du poisson aux pommes de terre. | De la crème brulée. | Du vin blanc |
| Homme | | Un steak frites | De la crème brulée. | De la bière |
| Fille | | Une pizza | Du gâteau au chocolat et à la fraise. | Du jus d'orange. |

3.Souligne sur le texte avec des couleurs différentes les articles partitifs.

| Personnages | Entrées | Plats | Desserts | Boissons |
|-------------|---------------------|---------------------------------|---------------------------------------|------------------|
| Femme | de la salade verte. | Du poisson aux pommes de terre. | De la crème brulée. | Du vin blanc |
| Homme | | Un steak frites | De la crème brulée. | De la bière |
| Fille | | Une pizza | Du gâteau au chocolat et à la fraise. | Du jus d'orange. |

4. Regarde la vidéo et repère les expressions utilisées par le serveur et les clients

| Expressions du serveur | Expressions des clients |
|-------------------------|--|
| Qu'est-ce vous prenez ? | Comme entrée je voudrais de la salade verte. Et comme plat principal du poisson aux pommes de terre. Et pour moi, un steak frites, s'il vous plaît. Moi, je voudrais une pizza. |

Comentarios. Camila y Joshua está bien su información sólo les hace falta completar el cuadro.



SECUENCIA DIDÁCTICA



Borador y trabajo final.

Madame, celle-ci est bien?

Camila: Oui monsieur, merci.

Serveur: Voici le **menú**. (Camila: Bonsoir Monsieur, une table pour une personne s'il vous plaît.

Serveur: Bonsoir **Chequen la ortografía de esta palabra)**

Camila: Merci.

Serveur: Vous avez **choisis?** **Chequen la ortografía de esta palabra, en este caso se trata de una expresión para preguntar no hay un complemento de objeto directo antes, no es necesario hacer la concordancia de número.**

Camila: Oui comme entrée je prends une salade de sésame

Serveur: Et comme plat **principale?** **(Aquí tampoco es necesario hacer la concordancia de género)**

Camila: Pas encore, qu'est-ce que vous me **conseille?** **(Aquí faltó conjugar el verbo con vous-conseillez)**

Serveur: Je vous conseille le Fettuccini au poule, c'est très délicieux.

Camila: Parfait, je prends le Fettuccini au poule.

Serveur: Ce sera tout?

Camila: Non, je prends une tarte aux fruits et une gâteau au chocolat.

Serveur: Et comme boisson?

Camila: Je voudrais du vin rouge et un café s'il vous plaît.

Serveur: D'accord, merci.

Camila: Monsieur, l'addition s'il vous **plaît** **(Verificar el acento)**

Serveur: Oui bien sûr, ça fait 50 euros.

Camila: Tenez.

Serveur: Merci beaucoup et à bientôt.

Camila: Au revoir.



SECUENCIA DIDÁCTICA



Menu de Camila y Joshua

LA MEILLEURE CUISINE

JOLIE

PÂTES ET SALADE

SALADE

Thon frais €8.00

Poulet grillé, morceaux de bacon, avocat, laitue, tomate.

Saumon €9.00

Saumon fumé, haricots verts, laitue, oignon rouge, tomates, olives noires.

César €8.00

Poulet, morceaux de bacon, avocat, laitue, tomate, olives et œuf dur.

Patates €10.00

Haricots verts, laitue, oignon rouge, olives farcies et œuf à la coque.

Haricots pinto €10.50

Poulet grillé, morceaux de bacon, tomate, oignon, fromage frais et œuf à la coque.

Sésame €11.00

Sésame, haricots verts, laitue, oignon rouge, tomate, olives, betteraves et croûtons.

PÂTES

Ravioli de redes €24.00

Sauce blanche ou sauce rouge cuite avec mozzarella, plus sauce Alfredo.

Risotto Vert €20.00

Courgettes, pois, basilic, tomate et menthe poivrée avec pousses de pois citron.

Prosciutto Tortellini €20.00

Pâtes tortellini farcies au jambon prosciutto et poulet, baignées de sauce pour pâtes et fromage mozzarella.

Parmigiana au poulet €20.00

Poitrine de poulet baignée de sauce pour pâtes, champignons, poivrons verts et fromage mozzarella sur pâtes.

Manicotti €20.00

Nouilles tubulaires, pois, basilic, tomate et menthe poivrée avec pousses de pois citron.

Fettuccini Alfredo €26.00

Nouilles fettuccini, pois, basilic, tomate et menthe poivrée avec beurre au citron.

Risotto Vert €12.00

Courgettes, pois verts, basilic, tomate et menthe poivrée avec pois citron.

Fettuccini au poulet €20.00

Mélange de légumes et poitrine de poulet, préparé avec du beurre et de la crème de pois.



www.jolierestaurant.mx



JOLIE

RESTAURANT DE PÂTES

Des cocktails

Cravings | €16

Vodka 42 Below, fernet Branca, liqueur de pêche et jus de citron

Rising Sun | €4

Aperol, jus de citron, amers à l'orange et sucre

Violet Rain | €12

Contempo Cointreau, liqueur de raisin et soda au citron

Prosecco Paraiso | €8

Jus de litchi et liqueur de grenade

Temptation | €8

Pommes fraîches, bourbon Maker's, Applejack et pêche

Jasmine Abode | €12

Ginebra South Gin, té de jazmin, Lillet Blanc, bénédictine avec litchi.



SECUENCIA DIDÁCTICA



Captura de pantalla de la retroalimentación brindada a Camila y Joshua

