

SILABUS

FRANÇAIS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION PR420



Dra. Iim Siti Karimah, M.Hum.

**JURUSAN PENDIDIKAN BAHASA PERANCIS
FAKULTAS PENDIDIKAN BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2010

DESKRIPSI MATA KULIAH FRANÇAIS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

PR420 FRANÇAIS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION: S1, 2 sks, semester VII

Mata kuliah *Français de l'Hôtellerie et de la restauration* merupakan salah satu Mata Kuliah Perluasan dan Pendalaman (MKPP) yang wajib diikuti oleh semua mahasiswa Jurusan Pendidikan Bahasa Prancis pada semester VII. Setelah mengikuti perkuliahan ini mahasiswa diharapkan mampu memahami dan menggunakan bahasa Perancis bidang perhotelan dan restoran. Dalam perkuliahan ini dibahas tentang tema-tema praktis yang dapat ditemui dalam konteks pelayanan hotel dan restoran, yaitu tentang *réservation, accueil, services, réclamations* dan *depart*. Dari tema-tema besar ini kemudian dibagi ke dalam beberapa pembahasan dengan tujuan pembelajaran yang berbeda pula. Pelaksanaan kuliah menggunakan pendekatan komunikatif aksional yang menekankan pada kemampuan berkomunikasi baik tertulis maupun lisan. Dalam pelaksanaannya, aktivitas ceramah, tanya jawab, latihan, bermain peran dan simulasi akan diberikan secara proporsional. Untuk mengetahui tingkat penguasaan mahasiswa terhadap materi perkuliahan, selain Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS), evaluasi dilakukan pula terhadap tugas-tugas. Adapun partisipasi di kelas dan kehadiran akan menjadi pertimbangan tersendiri dalam penilaian. Buku sumber utama yang dijadikan pegangan meliputi (1) Corbeau, Sophie et.al. (2006). *Hôtellerie-restauration.com*. Paris: CLE International, (2) Corbeau, Sophie et.al. (2006). *Hôtellerie-restauration.com: Guide Pédagogique*. Paris: CLE International. Adapun referensi lainnya yang digunakan adalah Dany Max & Laloy Jean-Robert. (1980). *Le français de l'hôtellerie et du tourisme*. Paris : Hachette.

SILABUS

1. Identitas Mata Kuliah

Nama Mata Kuliah	: <i>Français de l'hôtellerie et de la restauration</i>
Nomor Kode	: PR420
Bobot Sks	: 2 SKS
Semester / Jenjang	: VII/S1
Kelompok Mata Kuliah	: Mata Kuliah Perluasan dan Pendalaman (MKPP)
Jurusan	: Pendidikan Bahasa Prancis
Program Studi	: Pendidikan Bahasa Prancis
Status Mata Kuliah	: -
Mata Kuliah Prasyarat	: -
Dosen/Kode Dosen	: Dra. Iim Siti Karimah, M.Hum./1627

2. Tujuan

Setelah mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan mampu memahami dan menggunakan bahasa Prancis bidang perhotelan dan restoran.

3. Deskripsi Isi

Dalam perkuliahan ini dibahas tentang tema-tema praktis yang dapat ditemui dalam konteks pelayanan hotel dan restoran, yaitu tentang *réservation, accueil, services, reclamations* dan *depart*. Dari tema-tema besar ini kemudian dibagi ke dalam beberapa pembahasan dengan tujuan pembelajaran yang berbeda pula.

4. Pendekatan Pembelajaran

Pendekatan	: Komunikatif aksional
Metode	: Ceramah, latihan, tanya jawab, bermain peran, simulasi
Tugas	: Latihan-latihan sesuai dengan tema
Media	: Buku, CD audio, dokumen otentik.

5. Evaluasi

- Tugas-tugas (25%)
- UTS (25%)
- UAS (50%)

6. Rincian Materi Perkuliahan Tiap Pertemuan

Pertemuan I

Membahas:

- 1) Tujuan mata kuliah
- 2) Ruang lingkup mata kuliah
- 3) Kebijakan pelaksanaan perkuliahan
- 4) Kebijakan penilaian hasil belajar
- 5) Tugas yang harus diselesaikan
- 6) Buku ajar yang digunakan dan sumber belajar lainnya
- 7) Hal-hal lain yang esensial dalam pelaksanaan perkuliahan.

Pertemuan II – VII

Membahas :

- 1) *Se présenter et parler de son métier*
- 2) *Présenter les principales caractéristiques d'un hotel.*
- 3) *Réserver une chambre par téléphone*
- 4) *Réserver une table au restaurant*
- 5) *Confirmer une réservation*
- 6) *Refuser une réservation*
- 7) *Modifier ou annuler la réservation*
- 8) *Accueillir un client/un groupe*
- 9) *Installer un client dans sa chambre*
- 10) *Comprendre des produits et messages d'accueil.*
- 11) *Accueillir au restaurant/au standard*

Tugas : a. Mengerjakan latihan "Faites le point grammatical" dan "Faites le point professionnel"
b. Melakukan simulasi "scénario professionnel"

Pertemuan VIII : Ujian Tengah Semester (UTS): Tes lisan (jeux de rôle)

Pertemuan IX – XV

Membahas :

- 1) *Présenter les équipements de l'hôtel*
- 2) *Prendre une commande à l'étage*
- 3) *Informar les curiosités locales*
- 4) *Assurer le service à l'étage*
- 5) *Décrire un plat*
- 6) *Prendre une commande au restaurant*
- 7) *Comprendre des réclamations pendant le repas - savoir dresser une table*
- 8) *Comprendre les messages électroniques de réclamations des clients.*
- 9) *Répondre à une réclamation au restaurant*
- 10) *Faire face à des dysfonctionnements.*
- 11) *Lettre d'accuse*

Tugas : a. Mengerjakan latihan "Faites le point grammatical" dan "Faites le point professionnel"
b. Melakukan simulasi "scénario professionnel"
c. Membuat Resep Masakan Indonesia dalam bahasa Perancis

Pertemuan XVI : Ujian Akhir Semester (UAS): Tes lisan (jeux de rôle)

7. Buku Sumber:

- Corbeau, Sophie et.al. (2006). *Hôtellerie-restauration.com*. Paris: CLE International
- Corbeau, Sophie et.al. (2006). *Hôtellerie-restauration.com: Guide Pédagogique*. Paris: CLE International.
- Dany Max & Laloy Jean-Robert. (1980). *Le français de l'hôtellerie et du tourisme*. Paris : Hachette.
- Cignatta, Tiziana. (2005). *Rue Mouffetard*. Genova : Cideb.