

Perfectionnement en Portugais



Grâce à cette formation, améliorez votre pratique du portugais à l'écrit et à l'oral

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Gagner en confiance et développer son aisance à l'écrit comme à l'oral
- Débattre et discuter en portugais
- Enrichir son vocabulaire pour la conversation courante et ses activités professionnelles
- Rédiger des écrits professionnels en portugais
- Améliorer sa grammaire et sa conjugaison

PROGRAMME

1. Se remettre à niveau

- Rappels de grammaire : les principales règles, la conjugaison et l'utilisation des principaux temps.
- Connaître les expressions idiomatiques, reconnaître les faux-amis.
- Les expressions indispensables pour la conversation courante.
- Les principales expressions de son secteur d'activité professionnelle.

2. Prendre la parole en portugais

- Les expressions utiles à la prise de parole facile et rapide.
- Les termes techniques et le vocabulaire de son secteur d'activité.
- Les expressions utiles pour se présenter, décrire son parcours professionnel et personnel.
- Prononcer un discours.
- Présenter un produit, son entreprise ou un projet.
- Techniques permettant de parler longuement de façon naturelle et sans effort.

3. Débattre et discuter en portugais

- Animer une réunion ou un débat.
- Préparer une négociation.
- Développer une argumentation.
- Simuler un entretien d'embauche.
- Résoudre un problème au téléphone.

4. Améliorer ses écrits

- Les écrits spécifiques liés à son activité et à son domaine professionnel.
- Les mots-clés, expressions courantes et principales formules de politesse.
- Rédiger une note, un mail ou un courrier.
- Rédiger un CV et une lettre de motivation

Durée

35 HEURES

Tarif

1750 €

Pré-requis

Avoir suivi la formation "initiation au portugais" ou maîtriser les bases du portugais

Profil du stagiaire

Toute personne souhaitant se perfectionner à l'écrit comme à

l'oral dans un contexte

professionnel

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon

financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et techniques

-Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Formulaires d'évaluation de la formation.

-Certificat de réalisation de l'action de formation.



Mise à jour

novembre 2023



Taux de satisfaction de nos stagiaires (mai 2023 - novembre 2023)

Données insuffisantes



6. Les desserts à bases de fruits

- Découverte et travail des produits frais et de saison
- Les soupes et salades de fruits : découpe des fruits, le sirop, la macération des fruits, comment parfumer la salade de fruit...
- Les tartes aux fruits
- Les fruits pochés au sirop : poire au sirop ou au vin, clémentine au sirop...
- Les fruits rôtis

7. Les tartes

- Tarte tatin, tarte fine, tarte aux fruits
- Le crumble