

Dieses Material ist für alle Schüler*innen verpflichtend, die mit dem Lehrwerk *A toi! 2* arbeiten, d.h.

Schüler*innen der Französischkurse 9 + 10 (späteinsetzende Fremdsprache).

☞ Die Arbeitsblätter und Lösungen findet ihr in der Schulcloud (schulweiter Tausch -Frau Philipp – A toi 2).

Un dîner presque parfait - Plan du travail

☞ *Tournez une petite vidéo sur la préparation du plat que vous voulez faire pour le dîner presque parfait. Travaillez seul, à deux ou à trois.*

Commentez votre film pendant le visionnement en cours de français.

☞ *Dreht ein kurzes Video, in dem ihr die Zubereitung eines Gerichts für unseren Wettbewerb „Das fast perfekte Dinner“ vorstellt. Ihr könnt alleine, zu zweit oder zu dritt arbeiten.*

Kommentiert das Video auf Französisch, wenn ihr es vor der Klasse vorstellt.

Pour réaliser cette tâche, il faut faire les étapes de travail suivantes: (du findest auch einige Lösungsblätter)

Étape	Tâches / activités	Matériel / supports	C'est fait!
1	Wiederholung: Lebensmittel, Mengen, Artikel	AB 1: un petit déjeuner AB 2: La nourriture (löse mindestens Aufgaben 1 + 2 auf jeder Seite)	
2	der Teilungsartikel	Lehrbuch S. 88 N° 3 + Lb. S. 83 N° 4	
3	Musterrezepte lesen www.cornelsen.de/webcodes/ATOI-2-83 Die Arbeitsetappen lesen und verstehen. Den Wortschatz in AB 3A eintragen.	AB 3 mit Wortliste am Ende AB 3A: Vocabulaire cuisine	
4	Pause - www.cornelsen.de/webcodes/ATOI-2-83 Video ansehen und ausprobieren	Bon appétit !	
5	Arbeitsetappen wiederholen und einüben <ul style="list-style-type: none">- Bilder und Beschriftungen ansehen- Aufgabe lösen (Beschriftungen einfühen)- Video ansehen : https://www.youtube.com/watch?v=HHxr-fwRRDM- jetzt bist du mit dem AB fertig, der Rest betrifft dich nicht	AB 4 : Tarte abricot amandines (außer Seite 1)	
6	eigenes Video vorbereiten: <ul style="list-style-type: none">a) die Beurteilungskriterien für die Videokochanleitung kennenlernen	AB 5: Bewertungsraster	

	b) ein Gericht oder Menü aussuchen <ul style="list-style-type: none"> parallel kommentierende Texte schreiben 	weitere nützliche Links unten	
7	den eigenen Film planen in Filmskript erstellen <ul style="list-style-type: none"> Szenen/Handlung planen Ort/Materialbedarf... planen 	AB 6: dîner storyboard Rezept mit Zutatenliste Technik planen	
8	Filmaufnahme vorbereiten <ul style="list-style-type: none"> eine Einkaufsliste erstellen Aufnahmeort/-zeit festlegen bei mehreren Gruppenmitgliedern, Verantwortlichkeiten festlegen Achtung: Die Texte werden nicht mit aufgenommen, sondern live im Unterricht vorgetragen (siehe ab Etappe 10)	Bewertungsraster	
9	den Film aufnehmen und ggf. bearbeiten	Zutaten, Küchengeräte, Handy oder Kamera	
10	die Filmpräsentation vorbereiten <ul style="list-style-type: none"> Texte zu den Bildern schreiben bzw. überarbeiten (Gericht, Zutaten und Arbeitsschritte vorstellen) ggf. unbekanntem Wortschatz erklären bei mehreren Gruppenmitgliedern Sprechrollen verteilen (jeder muss einen Sprechanteil haben) 	Bewertungsraster Bilder/Wortlisten...	
11	die Filmpräsentation vorbereiten <ul style="list-style-type: none"> Stichpunkte schreiben eigenen Text üben 	Karteikarten	
im Unterricht	den Film präsentieren: <ol style="list-style-type: none"> nach den gemeinsamen Beurteilungskriterien den besten Film wählen Evaluation der Gruppenarbeit 	Film / Karteikarten Bewertungsraster Bewertungsbogen Partner- bzw. Gruppenarbeit	
eventuell	das Gewinnermenü gemeinsam kochen		

Linkliste:

Voici quelques sites Internet utiles :

<http://www.cuisine-facile.com/>

<http://www.cuisinetoo.com/>

<http://www.supertoinette.com/recettes/133/recettes-pour-debutants/>

<http://www.unerecette.com/>

<http://www.delices-defrance.com/>

http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/recettes/index_ill.html

