**Digitale Kollaboration und Kommunikation im Fremdsprachenunterricht**

Vertiefungsmodul (Sekundarstufe) :

«Wie lecker!»

**Vorbereitungen (Arbeitsblatt 2)**

Ihr habt euch auf ein Gericht geeinigt und bereits wichtige Infos recherchiert. Notiert das Gericht hier:

Ein Bild, das Muster, Quadrat, Kunst, Symmetrie enthält.

Automatisch generierte BeschreibungBevor ihr mit der Arbeit beginnt, schaut euch bitte ein Tutorial an. L’atelier de Julie schlägt euch verschiedene Rezepte vor, wählt eines davon aus:

Sicher habt ihr bemerkt, dass es beim Tutorial folgende Teile gibt:

* **Les ingrédients**: die Zutaten werden benannt mit ihrer Menge
* **La préparation** : die Zubereitung wird dokumentiert
* **La conclusion :** bon appétit!

Ihr ergänzt euer Tutorial noch mit einer *note personnelle*. Darin erwähnt ihr die recherchierten Informationen. Ihr könnt diesen Teil an den Anfang oder ans Ende des Tutorials stellen.

**1. Les ingrédients:**

Zuerst müsst ihr die Zutaten organisieren.Schaut dabei auf die Verpackungen, dort findet ihr die Bezeichnung auch auf Französisch, was euch hilft für die Liste der *ingrédients* im Tutorial. Es macht Sinn, all diese Angaben zu notieren.

**2. Le tutoriel:**

Nun erstellt ihr das Drehbuch für euer Tutorial:

**Welche Schritte der Zubereitung wollt ihr festhalten ?**

Notiert die Informationen, die ihr im Tutorial geben wollt, auf Post-it Zetteln. Verwendet pro Information einen Zettel. Notiert Stichworte, Satzteile oder ganze Sätze, wie ihr wollt.

**Wie wollt ihr es erzählen?**

Es gibt verschiedene Möglichkeiten:

* Eine Person bereitet zu, die andere filmt und erzählt.
* Ihr wechselt die Rollen in der Mitte des Tutorials
* Ihr stellt ein Stativ auf für euer Handy und bereitet gemeinsam zu und erzählt abwechslungsweise, was ihr macht.
* Die Zubereitung wird zusätzlich schriftlich festgehalten, z.B. auf einem Blatt oder im Film schriftlich eingeblendet (dafür müsst ihr schon halbe Profis sein….)
* …(sicher habt ihr noch eine weitere Idee)

**Wo fügt ihr die Zusatzinfos ein, z.B. warum ihr dieses Gericht gewählt habt, woher es stammt…?**

Wenn ihr all das geklärt habt, erstellt ihr ein Drehbuch.

Dafür habt ihr hier eine **Liste von Ausdrücken**, die hilfreich sind:

|  |  |
| --- | --- |
| Pour préparer…, il vous faut… | *Zum Zubereiten von… braucht ihr…* |
| On remplit | *Man füllt auf* |
| On pose | *Man stellt* |
| On épluche une carotte | *Man schält eine Karotte* |
| On coupe la courgette | *Man schneidet die Zucchetti* |
| On cuit pendant …minutes | *Man kocht während … Minuten* |
| On ajoute un litre de … | *Man fügt einen Liter… hinzu* |
| On mélange délicatement | *Man mischt sorgfältig* |
| On monte les blancs d’œufs | *Man schlägt Eiweiss steif* |
| On verse | *Man giesst* |
| On laisse reposer | *Man lässt ruhen* |
| On préchauffe le four à …degrés | *Man heizt den Ofen auf …Grad vor* |
| Un saladier | *Eine Schüssel* |
| Un fouet | *Ein Schwingbesen* |
| La pâte | *Die Teigmischung* |
| Un verre | *Ein Glas* |
| Une cuillère, une fourchette et un couteau | *Ein Löffel, eine Gabel und ein Messer* |
| … |  |

Und hier eine Idee, wie ihr das Drehbuch festhalten könnt:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Einleitung: Informationen | 2. Zutaten zeigen | 3. Karotten schälen und raffeln |
| Aujourd’hui nous vous présentons la salade de carottes. …  Mon père prépare cette salade toujours…  J’aime cette salade parce que… | Pour la salade de carottes il vous faut 4 carottes, un œuf, … | D’abord on épluche les carottes, ensuite on râpe les carottes. … |
|  | | |
| 4. Ei kochen und… | 5. … | 6. … |
| Ensuite, on cuit un œuf pendant 5 minutes. | Maintenant… | Pour finir, on… |

**3. À l’action!**

Wenn ihr alles zusammen habt, übt ihr die Aussprache (eure Lehrperson hilft euch dabei) und macht eine Hauptprobe *(une répétition générale)* ohne zu kochen. Nehmt euch mit eurem Natel auf und hört euer Ergebnis danach an. Diskutiert miteinander, was ihr ändern, ergänzen,… wollt. Vielleicht spielt ihr eure Aufnahme einem Kollegen / einer Kollegin vor und holt euch en Feedback.

Und jetzt seid ihr bereit, mit dem Natel oder dem Tablet die definitive Aufnahme zu machen. Viel Spass beim Zubereiten. Stellt euer Dokument danach auf eure Plattform.

**QUELQUES TUYAUX pour le TUTORIEL – *Ein paar nützliche Ausdrücke für das Tutorial***

*Les expressions suivantes peuvent vous aider à structurer le tutoriel :*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Introduction au tutoriel | Partie principale: préparation | Fin / conclusion |
| * Bonjour * Coucou * Aujourd’hui, nous vous présentons … * Nous vous expliquons comment préparer… | * Tout d’abord… * Ensuite… * Maintenant… * Après… * Pour finir… | * Voilà notre recette… * Bien du plaisir * Donnez-nous un feedback, s.v.p |