

Activités avant le visionnage

1. C'est ça?

1.1 Gastronomie bedeutet so viel wie feine Kochkunst. In der Gastronomie wird nicht nur das Bedürfnis nach Hunger und Durst gestillt, viel mehr stehen auch das Erlebnis, die Kulinarik, das Zusammensein, das Ambiente und das Geniessen im Fokus. Lässt du dich zuhause gelegentlich von deiner Familie fein bekochen oder gehst du auch mal ins Restaurant essen? Erläutere.

Individuelle Lösungen

1.2 Zähle Unterschiede zwischen einem alltäglichen Mittagessen in der Mittagspause und einem Festessen bei dir zu Hause oder im Restaurant auf. Nimm zum Beispiel Bezug auf den Genuss, die Zutaten, das Ambiente, das Zusammensein, die beteiligten Personen und die Zeit.

Individuelle Lösungen

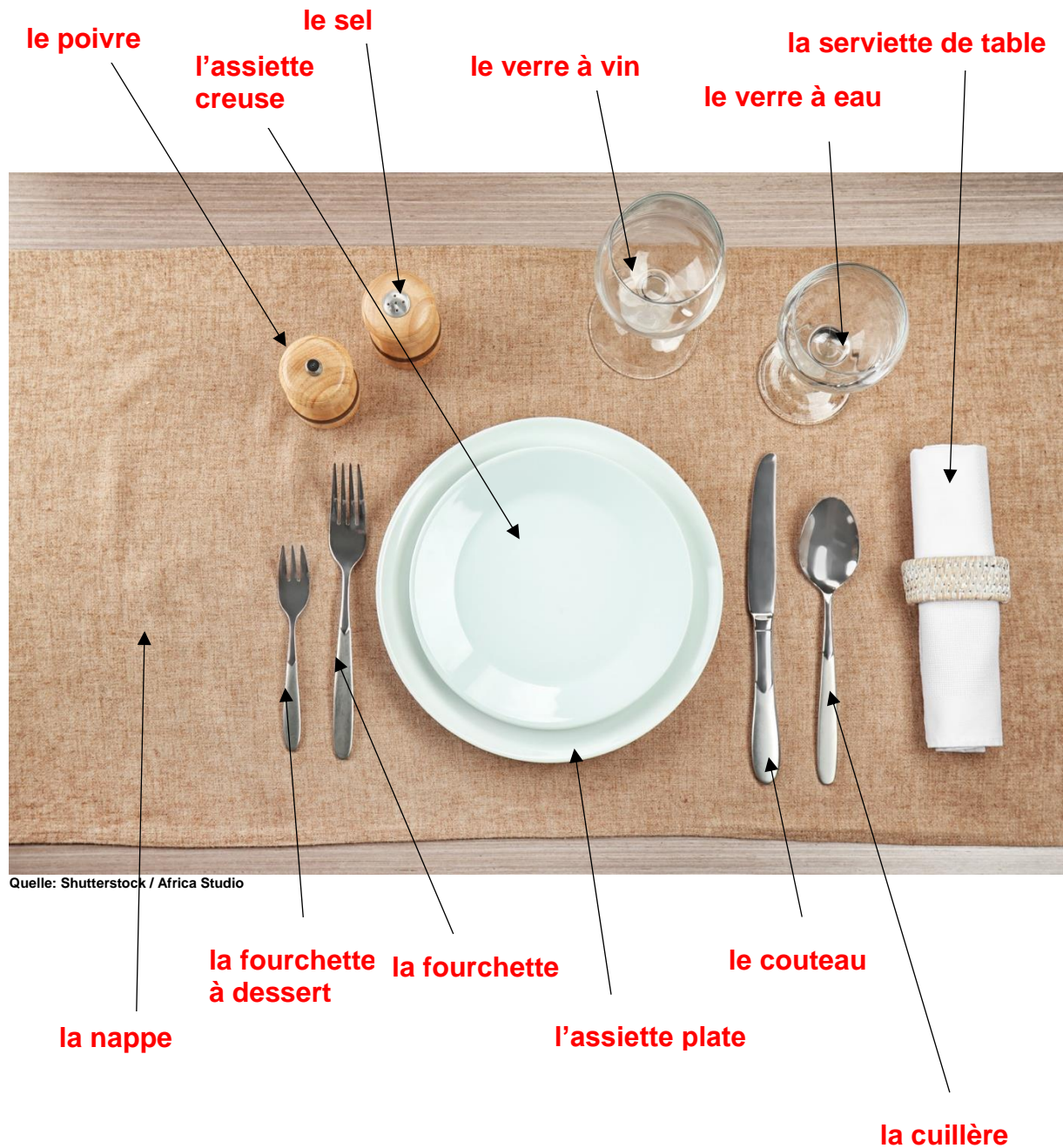
2. Vocabulaire

Diese Wörter sollen dir helfen, den Inhalt des Videos besser zu verstehen. Schau dir die Übersetzungen an, suche die französischen Wörter in der Wortspirale und schreibe den fehlenden Buchstaben auf die Linie.

ein Essen	=	une bouffe
teuer	=	cher
aufwändig	=	sophistiqué
die Leidenschaft	=	la passion
schmackhaft	=	goûteuse
ein Daumen	=	un pouce
Handschuhe	=	des gants
eine Spur	=	un trace
der Einsatz	=	l'enjeu
Knoblauchzehen	=	des gousses d'aïl
eine Prise	=	une pincée
bestreuen	=	parsemer
verderben	=	gâcher

3. Connais-tu bien les noms de la vaisselle et des couverts?

Notiere die französischen Begriffe für das Geschirr und das Besteck zu den entsprechenden Pfeilen.



Activités pendant le visionnage

4. Tu as compris?

4.1 Beantworte die Fragen auf Deutsch.

Was bedeutet für die Jugendlichen Gastronomie?

Teures Gourmet-Essen, das sie sich nicht leisten können. Hohe Kochkunst, die typisch für Frankreich ist.

Welche Informationen erhältst du über Paul Bocuse und das Institut Paul Bocuse?

Paul Bocuse ist ein berühmter Koch. Sein Restaurant in Lyon hat 3 Sterne und ist im Guide Michelin aufgeführt. Er hat eine Schule gegründet, um junge Lehrlinge in Kochkunst auszubilden.

Wie wird der Abstand des Geschirrs und des Bestecks abgemessen?

Der Abstand wird mit dem Daumen gemessen.

Betrachte den Videoausschnitt mit der jungen Auszubildenden, die den Tisch deckt. Was trägt sie und weshalb muss sie das tragen?

Sie trägt Handschuhe, damit sie keine Fingerabdrücke auf Geschirr und Besteck hinterlässt.

Worauf muss die Auszubildende beim Tischdecken und Anordnen des Geschirrs achten?

Sie muss darauf achten, dass alles im richtigen Winkel zueinander gedeckt wird.

4.2 Jonas und Aurore kochen gemeinsam ein leckeres Menu. Was bereiten sie als Vorspeise, Hauptspeise, Zwischengang und Dessert zu? Schreibe in die linke Spalte die französische Bezeichnung des Gerichts und notiere anschliessend auf Französisch alle verwendeten Zutaten in die rechten Spalte.

§

	Le nom du plat	Ingrédients
L'entrée	une salade lyonnaise	une salade, du lard (Speck), de la vinaigrette
Le plat principal	un poulet au four	un poulet, des pommes de terre, des carottes, du pain, de l'aïl, de l'huile
L'entremet	du fromage	du fromage, du pain, des noix (Nüsse)
Le dessert	un smoothie aux framboises glacée	des framboises

Activités après le visionnage

5. Coin culturel

5.1 Beantworte die Fragen auf Französisch.

Pourquoi tu aimes faire la cuisine ou pourquoi tu n'aimes pas faire la cuisine?

Individuelle Lösungen

Quels plats peux-tu préparer toi-même? Note trois plates.

Individuelle Lösungen

Si tu fais la cuisine à la maison qu'est-ce que tu aimes à préparer? L'entrée, le plat principal ou le dessert? Donne des arguments.

Individuelle Lösungen

5.2 Das Gastronomie-ABC

Seit vielen Jahren gilt die französische Kochkunst als kulinarische Referenz, deshalb stammen viele Fachausdrücke aus dem Französischen. Führe eine Internetrecherche zu den Begriffen durch und schreibe ihre Bedeutung auf Deutsch auf.

à la minute	auf die Minute genau zubereitet
chef de Cuisine	Küchenchef
degustieren	probieren, versuchen
entrecôte	Fleisch
filet	teures Stück Fleisch, Filet
gourmet	schmackhaft, Feinschmecker
haute cuisine	gehobene Küche
jus	Saft
kasserolle	flacher Topf mit Deckel
mise en place	Nahrungsmittel und Kochutensilien bereitlegen
nappieren	Speise mit Sauce überziehen
pâtissier	Tortenbäcker
ragoût	Fleischgericht
sorbet	Glace aus Früchten ohne Milch oder Rahm
toque	klassische weisse Kochmütze
vinaigrette	Salatsauce

***6. Aller plus loin**

6.1 Stelle dir vor, du müsstest jemanden mit einem selbstgekochten Menu überraschen. Was würdest du zubereiten? Schreibe in die linke Spalte den Namen des Gerichts und in der rechten Spalte alle benötigten Zutaten auf Französisch auf.

Individuelle Lösungen

6.2 Führe eine Internetrecherche durch, indem du auf Google nach einer freien «Lehrstelle als Koch / Köchin» «apprentissage de cuisinier / cuisinière» suchst. Schreibe auf Französisch auf, welche Anforderungen und Erwartungen an die Lernenden gestellt werden.

Exigences (Anforderungen) et attentes (Erwartungen):

Individuelle Lösungen, Beispiele:

- **Intérêt pour la cuisine et la nourriture**
- **Intérêt pour les produits saisonniers**
- **Flexibilité (on doit travailler même le weekend)**
- **Créativité**
- **Avoir terminé l'école obligatoire**
- **Avoir envie d'apprendre**
- **Bonnes compétences sociales**
- **Garder la tête froide et le sourire lors des situations de stress**