

Activités avant le visionnage

1. C'est ça?

1.1 «Pâtisserie» heisst auf Deutsch «Gebäck» oder «Konditorei». Frankreich ist berühmt für sein Feingebäck. Nenne drei Sachen, die Jonas in dieser Folge erleben wird.

Individuelle Lösungen

1.2 Welche Desserts von Aufgabe 3 magst du besonders und weshalb?

Individuelle Lösungen

2. Vocabulaire

Suche die korrekte deutsche Übersetzung und schreibe den Buchstaben auf die Linie.

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. <u> C </u> le monde entier | A. die Streusel |
| 2. <u> A </u> le crumble | B. eine Kunst / hier: ein Kunsthandwerk |
| 3. <u> B </u> un art | C. weltweit |

3. Connais-tu bien la pâtisserie française?

Notiere zu jedem Dessert die richtige französische Bezeichnung.

le Saint-Honoré	les macarons	la tarte aux framboises	le crumble aux pommes
le gâteau au chocolat	un éclair au chocolat	la mousse au chocolat	les mille-feuilles
			
le gâteau au chocolat	les mille-feuilles	le crumble aux pommes	un éclair au chocolat
			
la tarte aux framboises	la mousse au chocolat	le Saint-Honoré	les macarons

Quelle: Shutterstock / Elena Trukhina, Shutterstock / Africa Studio, Shutterstock / Olga Gorchichko, Shutterstock / MShev, Shutterstock / Tobik, Shutterstock / mpessararis, Colourbox

Activités pendant le visionnage

4. Tu as compris?

4.1 Sind die nachfolgenden Aussagen richtig oder falsch? Korrigiere die falschen Sätze, indem du die richtige Antwort in die Tabelle schreibst.

	richtig	falsch
1. Die interviewten Jugendlichen essen selten ein Dessert nach dem Essen. <u>täglich</u>		X
2. Der Kuchen «Paris–Brest» ist eine neue Erfindung des Konditors Aymeric. <u>ein altes Rezept</u>		X
3. Die Konditoreicrème muss auf dem Herd erhitzt werden.	X	
4. Mallorys Mutter hat zu Hause oft gebacken, dies hat sie inspiriert, Konditorin zu werden. <u>Grossmutter</u>		X
5. Für die Herstellung der «Knusper-Praline» muss Jonas 50-g der Pralinenfüllung abwägen. <u>58 g</u>		X
6. Normalerweise dekoriert Jonas seine Kuchenkreationen nicht.	X	
7. Für die Dekoration verwendet Mallory eingefärbte Schokolade.	X	

4.2 Schau dir den Ausschnitt an der Konditorei-Pâtisserie-Hochschule an. Welche Küchenutensilien verwenden Mallory und Jonas bei der Herstellung ihres Kuchens? Du darfst das Onlinewörterbuch verwenden.

- | | | | |
|-------------------------|-------------------|----------------------|-----------------------|
| X une cuillère | = ein Löffel | O un presse-citron | = eine Zitronenpresse |
| X une casserole | = eine Pfanne | X un fouet | = ein Schneebesen |
| O un ouvre-boîte | = ein Dosenöffner | X un four | = ein Backofen |
| X une cuisinière | = ein Herd | X une spatule | = ein Spachtel |
| O un couteau à pain | = ein Brotmesser | X une balance | = eine Waage |

4.3 Sowohl Aymeric als auch Mallory bezeichnen die Feinbäckerei als Kunst. Was macht ihrer Meinung nach die Kunst der Konditorei aus? Beide argumentieren unterschiedlich. Schreibe ihre Meinungen auf. Beantworte die Frage auf Deutsch.

Meinung von Aymeric (1:51–3:09 Min.):

Die Feinbäckerei ist eine Kunst und man muss ein Feinschmecker sein, um leckere Kuchen zu backen. Um einen Kuchen zu machen, benötigt man viel Arbeit. Man muss sich stets neue Rezepte ausdenken. Man muss sich auch überlegen, wie man den Kuchen dekorieren und in der Vitrine präsentieren will.

Meinung von Mallory (6:22–6:43 Min.):

Backen ist Kunst. Wie bei einem Gemälde, so kann man auch bei einem Gebäck sagen, ob es einem gefällt. Wenn das Gebäck schön aussieht, hat man Lust es zu essen. Wenn es nicht schön aussieht, so hat man auch keine Lust zu probieren.

Activités après le visionnage

5. Coin culturel

5.1 Tu aimes les desserts? Combien de fois par semaine prends-tu un dessert?

5.2 Welches ist dein Lieblingsdessert? Welche Zutaten braucht man, um dein Lieblingsdessert zuzubereiten? Schreibe den Namen sowie alle Zutaten deines Lieblingsdesserts in die untenstehende Rezeptvorlage auf Französisch auf und erkläre Schritt für Schritt, wie man dein Lieblingsdessert zubereitet. Verwende Wörter wie d'abord, et puis, ensuite, après, pour finir etc. Im Kästchen kannst du entweder ein Foto deines Desserts aus dem Internet aufkleben oder es selber zeichnen.

Individuelle Lösungen

5.3 Stelle dein Lieblingsdessert von Aufgabe 5.2 zwei Personen aus der Klasse auf Französisch vor. Lass dir von ihnen zwei Zutaten vorschlagen, die dein Dessert noch schmackhafter machen könnten. Wähle schliesslich eine Zutat aus und begründe deine Wahl. Mit welcher Zutat könnte dein Lieblingsdessert noch besser schmecken und weshalb?

Individuelle Lösungen

*6. Aller plus loin

6.1 Das Dessert Saint-Honoré ist ein typisch französisches Dessert. Jede Schweizer Region hat auch ihre eigenen Spezialitäten. Suche im Internet nach einer Konditorei in einer Schweizer Ortschaft. Welche Spezialität wird an diesem Ort hergestellt?

Schweizer Ortschaft	Name des Desserts	Hauptzutaten
Individuelle Lösungen	Individuelle Lösungen	Individuelle Lösungen

6.2 Führe eine Internetrecherche über den Beruf Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in (pâtissier/pâtissière) durch.

Gehe hierfür auf die Internetseite «www.berufsberatung.ch». Fülle anschliessend die untenstehende Tabelle auf Französisch aus und beschreibe den Beruf.

<h2>Pâtissier / Pâtissière</h2>		
<p>Les activités principales (Haupttätigkeiten)</p> <p>Le pâtissier ou la pâtissière prépare des différents types de produits et des spécialités en biscuiterie-pâtisserie. Ils / Elles font des cakes, des gâteaux, des crèmes et des desserts.</p> <p>Ils / Elles vendent les produits dans le magasin.</p>		
<p>La durée de la formation (Ausbildungsdauer)</p> <p>La formation dure 3 ans.</p>	<p>Le Lieu de travail (Arbeitsort)</p> <p>Ils travaillent dans une boulangerie.</p>	<p>Les exigences (Anforderungen) et les intérêts (Intérêts)</p> <p>Goût développé, habileté manuelle, créativité, résistance physique, capacité de travailler dans la nuit.</p> <p>Goût pour la nourriture</p>
<p>Peux-tu t'imaginer de travailler comme pâtissier/pâtissière? Selon toi, quels sont les aspects positifs et quels sont les aspects négatifs?</p> <p>😊 Individuelle Lösungen</p> <p>☹ Individuelle Lösungen</p>		