**Aufgabenformular**

Standardillustrierende Aufgaben veranschaulichen beispielhaft Standards für Lehrkräfte, Lernende und Eltern.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Fach** | Französisch | | |
| **Name der Aufgabe** | Französisch\_Grundschule\_Sprachmittlung\_AB | | |
| **Kompetenzbereich** | Funktionale Kommunikative Kompetenz | | |
| **Kompetenz** | Sprachmittlung | | |
| **Niveaustufe(n)** | A, B | | |
| **Standard** | Die Schülerinnen und Schüler können  einzelne, sprachlich einfach erschließbare Informationen aus Texten zu vertrauen Alltagssituationen adressaten- und situationsangemessen auswählen und sinngemäß mündlich und zunehmend schriftlich in die jeweils andere Sprache übertragen | | |
| **ggf. Themenfeld** | Kultur und historischer Hintergrund | | |
| **ggf. Bezug Basiscurriculum (BC) oder übergreifenden Themen (ÜT)** | Rezepte, Essen und Trinken | | |
| **ggf. Standard BC** |  | | |
| **Aufgabenformat** | | | |
| **offen** | | **Halboffen x** | **geschlossen** |
| **Erprobung im Unterricht:** | | | |
| **Datum** | | **Jahrgangsstufe:** | **Schulart:** |
| **Verschlagwortung** |  | | |

**Aufgabe und Material: Des crêpes pour une bonne fête !**

* 🖂Deine Brieffreundin aus Paris hat dir das Crêperezept geschickt. Du möchtest es für deinen Geburtstag ausprobieren. **1.** Erkläre zuerst deiner deutschen Freundin/ deinem deutschen Freund, wie man den Teig zubereitet. **2.** Schreibe dann eine Einkaufsliste.

**Recette de la pâte à crêpes**

**1** **une pincée**

eine Prise

**2** **reposer**

ruhen lassen

**3 la farine**

das Mehl

**4 le saladier**

die Schüssel

**5 les oeufs m.**

die Eier

**6 le lait**

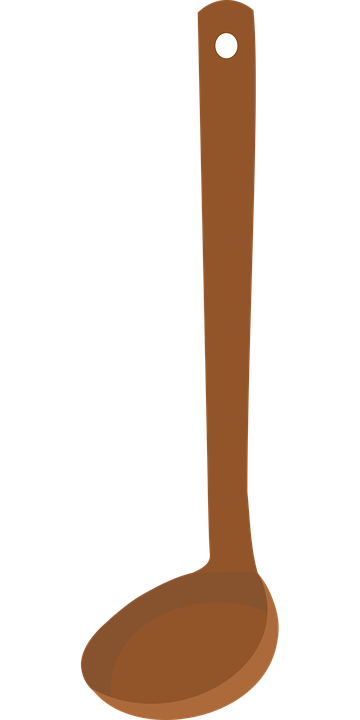
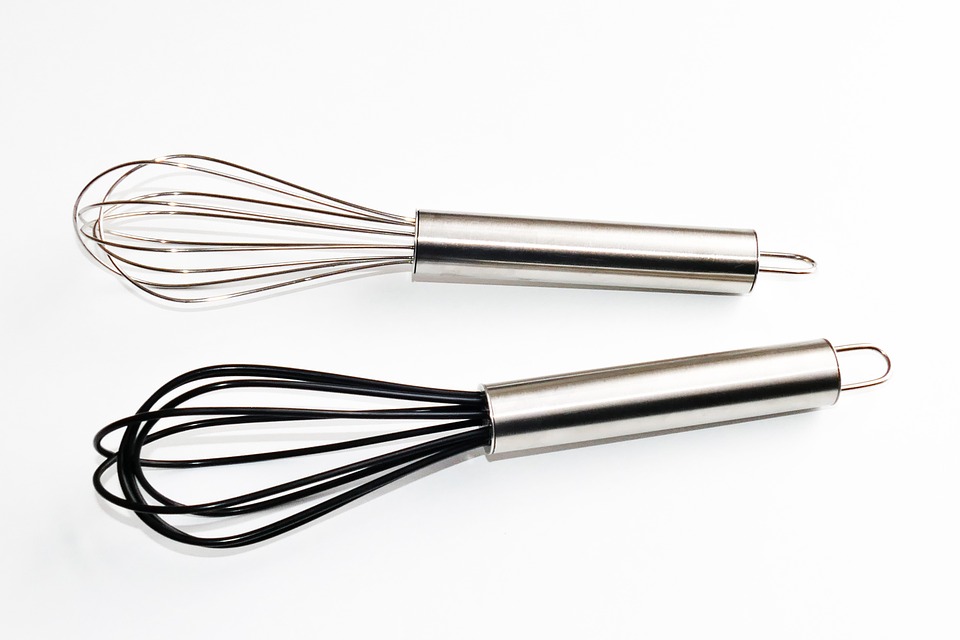
die Milch

**7 la poêle**

die Pfanne

**Il te faut:**

250g de farine, 50cl de lait, 3 œufs, 1 pincée de sel,

  **** 

un saladier,une louche, un fouet, une poêle

7

6

5

4

3

2

1

Abb.1

**3.**

****

**Laisse reposer la pâte pendant 1 heure.**

🕐 🡪 🕑

**5.**



**4.**



**Fais chauffer la poêle. Verse-y une louche de pâte. Répartie-la bien bougeant la poêle. Fais cuire une crêpe fine.**

**2.**



**Casse les œufs, mélange avec le fouet et ajoute le lait. Remue bien !**

**1.**



**Verse la farine et le sel dans le saladier.**

**Déguste la crêpe avec de la confiture ou de la nutella!**

**Bon appétit !**

**Soutien de vocabulaire:**

|  |  |
| --- | --- |
| **la farine** | **das Mehl** |
| **le lait** | **die Milch** |
| **les oeufs** | **die Eier** |
| **le sel** | **das Salz** |
| **un saladier** | **eine Schüssel** |
| **une louche** | **eine Kelle** |
| **un fouet** | **ein Schneebesen** |
| **une poêle** | **eine Pfanne** |
| **verser** | **schütten** |
| **casser** | **zerschlagen** |
| **mélanger** | **mischen** |
| **ajouter** | **hinzufügen** |
| **remuer** | **mischen** |
| **reposer** | **ruhen lassen** |
| **la pâte** | **der Teig** |
| **chauffer** | **erhitzen** |
| **repartir** | **verteilen** |
| **faire cuire** | **backen** |
| **déguster** | **genießen, verkosten** |

**** LISUM

*II te faut: Schüssel* https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Bernadotte\_Schuessel.jpg, 24.06.2016; CC BY SA

*Schneebesen*: <https://pixabay.com/de/geschirr-schneebesen-k%C3%BCche-1056226/>; CC 0

*Löffel*:https://pixabay.com/de/kochen-suppenkelle-dienen-suppe-1295875/.; CC 0

*Pfanne*:https://pixabay.com/de/kochen-bildung-k%C3%BCche-pfanne-schule-1300675/ ; CC 0

*Fotos Schritt 1-4* von Lisa Simons, LISUM; CC BY 3.0 DE

*5: crêpe sucette*: https://de.wikipedia.org/wiki/Cr%C3%AApe\_Suzette#/media/File:Cr%C3%AApe\_Suzette-01.jpg, 24.06.2016; CC BY 2.0 DE

**Tâche 2: Écris une liste de courses:**

**Einkaufsliste :**

🞎 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

🞎 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

🞎 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

🞎 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

🞎 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

🞎 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

🞎 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

🟊 Tu trouves d’autres garnitures pour ta crêpe ?

🟊 Findest du weitere Zutaten zum Belegen deiner Crêpes?

🞎 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

🞎 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 LISUM

**** LISUM

*II te faut: Schüssel* https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Bernadotte\_Schuessel.jpg, 24.06.2016; CC BY SA

*Schneebesen*: <https://pixabay.com/de/geschirr-schneebesen-k%C3%BCche-1056226/>; CC 0

*Löffel*:https://pixabay.com/de/kochen-suppenkelle-dienen-suppe-1295875/.; CC 0

*Pfanne*:https://pixabay.com/de/kochen-bildung-k%C3%BCche-pfanne-schule-1300675/ ; CC 0

*Fotos Schritt 1-4* von Lisa Simons, LISUM; CC BY 3.0 DE

*5: crêpe sucette*: https://de.wikipedia.org/wiki/Cr%C3%AApe\_Suzette#/media/File:Cr%C3%AApe\_Suzette-01.jpg, 24.06.2016; CC BY 2.0 DE

**Erwartungshorizont:**

1. **Mündliche Sprachmittlung:**

**Die Schülerinnen und Schüler lesen sich zunächst das Rezept durch (Vokabelhilfen können von schwachen SuS genutzt werden). Dann erklären sie ihrem Mitschüler/ ihrer Mitschülerin das Rezept,indem sie es mit eigenen Worten auf Deutsch wiedergeben.**

**Beispiel: Für den Crêpeteig braucht man 250g Mehl, 50cl Milch, 3 Eier und eine Prise Salz. …**

1. **Schriftliche Sprachmittlung:**

**Die SuS verfassen auf der Grundlage der erfolgten mündlichen Erklärung des Rezeptes einen Einkaufszettel, wobei sie die französischen Vokabeln ins Deutsche mitteln müssen.**

**Einkaufsliste :**

🞎 250g Mehl

🞎 50 cl Milch

🞎 3 Eier

🞎 Salz

🞎 Marmelade

🞎 Nutella

🞎 … (frei wählbare Zutat)

**** LISUM

*II te faut: Schüssel* https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Bernadotte\_Schuessel.jpg, 24.06.2016; CC BY SA

*Schneebesen*: <https://pixabay.com/de/geschirr-schneebesen-k%C3%BCche-1056226/>; CC 0

*Löffel*:https://pixabay.com/de/kochen-suppenkelle-dienen-suppe-1295875/.; CC 0

*Pfanne*:https://pixabay.com/de/kochen-bildung-k%C3%BCche-pfanne-schule-1300675/ ; CC 0

*Fotos Schritt 1-4* von Lisa Simons, LISUM; CC BY 3.0 DE

*5: crêpe sucette*: https://de.wikipedia.org/wiki/Cr%C3%AApe\_Suzette#/media/File:Cr%C3%AApe\_Suzette-01.jpg, 24.06.2016; CC BY 2.0 DE