

Lehrkraft: S. Wittmann		Leitfach: Französisch
Projektthema: La cuisine française		
Geplante StuBo- Aktivitäten innerhalb und außerhalb der Schule: - Berufsfeld Küchenhilfe/ Koch/Servicefachkraft kennenlernen		
Begründung / Zielsetzung des Projekts: Essen und Kochen spielen heutzutage eine große Rolle in der Gesellschaft (vgl. Kochshows, Promidinner); angesichts der Ganztagschule und der hohen Wochenarbeitszeit der Eltern lernen die Kinder und Jugendlichen nicht mehr kochen. Dieses Manko möchte ich aufgreifen und den Schülern Grundbegriffe des Kochens vermitteln, als Französischlehrerin unter Einbeziehung der französischen Lebensweise. Im Mikrokosmos „Küche“ steht die Teamarbeit im Vordergrund, bei der viele Sozial- und Selbstkompetenzen geschult und konkret aufgezeigt werden.		
In Teamarbeit zu erstellendes Endprodukt: - verschiedene französische Gerichte in Form von Vor-, Haupt und Nachspeisen kochen, - Kochbuch in deutscher und französischer Sprache erstellen = Portfolio		
Externe Partner, die voraussichtlich beteiligt sind, sowie deren Rolle im Projekt: - Realschulküche - Grünes Zentrum in Kaufbeuren – gesunde Ernährung - evt. Gaststätte in Marktoberdorf, um Eltern zu bekochen oder Koch in Realschulküche einladen, um mit uns zu kochen		
Voraussichtlich notwendige Sach- und Finanzmittel: - Realschulküche muss zur Verfügung stehen - Essenseinkäufe (Kostenbeitrag)		
Voraussetzungen / erforderliche Sprachkenntnisse: - Französisch, auch spätbeginnend - keine Vegetarier, Veganer, Allergiker - Interesse an selbstgekochtem Essen, an französischer Küche, an gesunder Ernährung		
Halbj.	Geplanter Ablauf	Art und Kriterien der Leistungserhebung
11/1	<i>14 tägiges Kochen am Nachmittag in 4 Schulstunden : Besprechung, Aufteilung, Vorbereiten und Kochen, Tischdecken, gemeinsames Essen, Ab- und Aufräumen</i>	Beobachtung durch Lehrer anhand Kriterienkatalog, eigenes Essen beurteilen, Erfahrungsbericht vom Restaurant
11/2	<i>Im grünen Zentrum in Kaufbeuren, sich über gesunde Ernährung und evt. Grundkochkurs informieren Plakate zu gesunder Ernährung erstellen Jeder TN soll mindestens 1 Tag in einem Restaurant schnuppern Rückmeldebogen</i>	eigenes Essen beurteilen, Erfahrungsbericht vom Restaurant
12/1	<i>Abschlussgespräch Abschluss des Portfolios</i>	Kochbuch als Portfolio

Unterschrift der Lehrkraft

Unterschrift des Schulleiters