



UNIVERSITÄT
DES
SAARLANDES



Carlos' Restauranteröffnung

erstellt von Studierenden des Proseminars

Sprachenvernetzender Fremdsprachenunterricht: Von der Theorie in die Praxis

aufbereitet und überarbeitet von Fabienne Korb und Mona Meiers

Kurzübersicht der Unterrichtseinheit

Titel der Unterrichtseinheit	Carlos' Restauranteröffnung
Thema der Unterrichtseinheit	Die Lernenden begleiten Carlos bei seiner Restauranteröffnung – von den Lebensmitteln über Rezepte hin zum Werbeflyer.
Zielgruppe	ab der 7. Klasse mit Französisch als erster oder zweiter Fremdsprache, weitere Sprachenkenntnisse von Vorteil
Unterrichtsziele	<ul style="list-style-type: none"> • Die Schüler*innen wenden ihre bereits vorhandenen Sprachenkenntnisse auf neue Kontexte an, indem sie Aufgaben, die die Sprachen Französisch, Englisch und Spanisch beinhalten lösen. • Die Schüler*innen vergleichen ausgewählte Wörter und Strukturen und erkennen Transferpotenziale, z.B. indem sie sie tabellarisch strukturieren und anschließend Gemeinsamkeiten und Unterschiede zusammenfassen. • Die Schüler*innen wenden erste interkomprehensiv Lesetechniken an, z.B. indem sie die spanischsprachigen Rezepte erschließen und deren Inhalte wiedergeben.
Zielsprachen	Englisch, Französisch, Spanisch
Brückensprachen	Englisch, Französisch, Deutsch; ggf. weitere Fremd- und/oder Erstsprache(n)
Erforderliche (technische) Ausstattung	Beamer zum Anschließen des Laptops, Kreide, Tafel, Smartphone
Arbeitsform(en)	Frontalunterricht, Gruppenarbeit, Partnerarbeit, Einzelarbeit
Kurze Beschreibung der UE (inkl. Bezug zu sieben Sieben, sprachvernetzendes Lernen)	<p>Die Schüler*innen werden im Kontext der Restauranteröffnung zunächst an das Wortfeld Lebensmittel herangeführt, bevor sie eines von Carlos Rezepten kennenlernen und selbst Rezeptvorschläge einbringen können. Abschließend gestalten die Schüler*innen einen Werbeflyer für das Restaurant auf Basis von ausgewählten Beispielen.</p> <p>Siebe: Internationaler Wortschatz, Panromanischer Wortschatz, Morphosyntaktische Elemente</p>
Bearbeitungszeit	90 min
Dokumente/Präsentationen/ Materialien	Arbeitsblätter: Stationen 1 bis 3

Vereinfachter Stundenverlaufsplan

Unterrichts- einheit/ Zeitangabe	Artikulationsschema/ Lehrer*Innen-Schüler*Innen Interaktion	Sozialform	Material/ Medien
Einstieg 10 min	<p>Begrüßung</p> <p>Die Schüler*innen werden durch die Lehrperson in das Szenario versetzt, dass sie mit dem Koch Carlos ein Restaurant eröffnen und sich deshalb mit dem Thema „Essen und Rezepte“ auseinandersetzen werden.</p> <p>Ggf. Sammeln der Lieblingsrestaurants der Schüler*innen als Einstieg ins Stundenthema</p>	Plenum	
Erarbeitung 60 min	<p>LP erklärt die Stationenarbeit, teilt die Klasse in vier Gruppen auf und verteilt die Gruppen an jeweils eine Station.</p> <p>Station 1: Memory: Wörter auf Deutsch, Englisch, Französisch und Spanisch einander zugeordnet und anschließend in einer Tabelle gesichert</p> <p>Station 2: Ein Rezept wird in richtige Reihenfolge gebracht und benötigte Zutaten ausgewählt. Den Abschluss bildet das Aufschreiben des eigenen Lieblingsrezeptes auf Deutsch und Übersetzen der Zutaten.</p> <p>Station 3: Sichten von Restaurantflyern aus verschiedenen Ländern. Erarbeiten einer Tabelle zu den Flyern, um die Restaurants miteinander zu vergleichen. Abschließend gestalten die Schüler*innen selbst einen Flyer für Carlos Restaurant.</p>	Gruppenarbeit, die auch in Partnerarbeit durchgeführt werden kann	ABs zu den Stationen 1-3 und M1-3
Ergebnissicherung 20 min	<p>Die Schüler*innen und die LP besprechen gemeinsam die Aufgaben und reflektieren ihre Erkenntnisse.</p> <p>Pufferaktivität: Schnelles Vokabelquiz</p> <p>Verabschiedung</p>	Plenum	

Station 1: Gemüseladen der Sprachen

Aufgabe 1: Carlos möchte im „Gemüseladen der Sprachen“ einkaufen, aber er kennt die Namen der Gemüsesorten nicht. Deshalb hat er sich kleine Spickzettel geschrieben. Leider sind sie ihm auf den Boden gefallen und nun durcheinander. Es gibt Wörter in den Sprachen Deutsch, Englisch, Spanisch und Französisch. Helft Carlos, die Kärtchen richtig zuzuordnen!

Spielt Memory und trag anschließend die Gemüsebezeichnungen in der Tabelle ein. Ergänze die Begriffe in weiteren Sprachen, wenn möglich.

Deutsch	Französisch	Spanisch	Englisch	Weitere Sprache(n)

Aufgabe 2: Welche Gemeinsamkeiten und Unterschiede findet ihr?

Aufgabe 3: In der vorherigen Übung habt ihr auch schon die bestimmten Artikel in den verschiedenen Sprachen kennengelernt. Trage sie hier noch einmal ein.

	Deutsch	Spanisch	Französisch	Englisch
m.				
w.				

Aufgabe 4: Was fällt euch auf?

Aufgabe 5: Welche Sprachkenntnisse haben euch geholfen, die Aufgaben zu bearbeiten?

Aufgabe 6: Schreibe ein spanisches, französisches und englisches Wort auf, das du dir leicht merken kannst. Erkläre kurz, warum du dir das Wort besonders gut merken kannst.

1. _____, weil: _____

2. _____, weil: _____

3. _____, weil: _____

M1: Memory (vorab ausschneiden und mischen)

	die Tomate	the tomato	la tomate	el tomate
	die Gurke	the cucumber	le concombre	el pepino
	die Karotte	the carrot	la carotte	la zanahoria
	die Kartoffel	the potato	la pomme de terre	la patata
	die Aubergine	the aubergine	l'aubergine	la berenjena
	die Paprika	the pepper	le poivron	el pimiento
	der Brokkoli	the broccoli	le brocoli	el brécol
	das Radieschen	the radish	le radis	el rábano
	die Peperoni	the hot pepper	le piment	la guindilla
	die Zwiebel	the onion	l'oignon	la cebolla
	die Zucchini	the courgette	la courgette	el calabacín
	die Avocado	the avocado	l'avocat	el aguacate

M1: Musterlösung Aufgabe 1

Deutsch	Französisch	Spanisch	Englisch	Weitere Sprache(n)
die Tomate	la tomate	el tomate	the tomato	
die Gurke	le concombre	el pepino	the cucumber	
die Karotte	la carotte	la zanahoria	the carrot	
die Kartoffel	la pomme de terre	la patata	the potato	
die Aubergine	l'aubergine	la berenjena	the aubergine	
die Paprika	le poivron	el pimiento	the pepper	
der Brokkoli	le brocoli	el brécol	the broccoli	
das Radieschen	le radis	el rábano	the radish	
die Peperoni	le piment	la guindilla	the hot pepper	
die Zwiebel	l'oignon	la cebolla	the onion	
die Zucchini	la courgette	el calabacín	the courgette	
die Avocado	l'avocat	el aguacate	the avocado	

Station 3: Werbeflyer

Aufgabe 1: Bald wird das Restaurant eröffnet. Es fehlt nur noch der passende Flyer. Carlos hat Beispiele mitgebracht und hat ein paar Fragen dazu. Schau dir die Flyer an und fülle die Tabelle aus.

Name des Restaurants	Ort/Land	Öffnungszeiten	Lieferservice

Aufgabe 2: Welches Restaurant gefällt dir am besten und warum? Begründe.

Aufgabe 3: Jetzt weißt du wie ein Flyer aufgebaut ist. Carlos bittet dich einen Flyer für sein Restaurant zu entwerfen. Werde kreativ!

Station 3: Werbeflyer (zum Auslegen)



Hamburguesería de la costa



Calle de las Flores 123 en Sevilla

abierto todos los días de 17-23 h

**Nos abastecemos exclusivamente en
comercios regionales.**

Liam's restaurant We open again!



WITH A RENEWED ATMOSPHERE
AND NEW MENU...

We invite you to participate in
our inauguration, reserve your
table for a couple or family group
or group of friends. We also
deliver their food to your home.

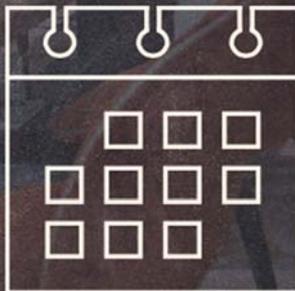
Where do they find us?

Flower street 11
London

When are we open?

Monday - Saturday: 12-22 h

Sunday: day off





Le cœur de Metz

CHEZ NOUS, LE PETIT-
DÉJEUNER EST FRAIS ET
DÉLICIEUX TOUS LES
MATINS DE 7 À 12 HEURES !

NOUS LIVRONS ÉGALEMENT
LEUR PETIT-DÉJEUNER À
DOMICILE.

VENEZ NOUS RENDRE
VISITE AU 3, RUE DES
FLEURS À METZ.

Bildquellen

Bild Tomate: <https://pixabay.com/de/vectors/tomate-reif-rot-lebensmittel-304316/>

Bild Kartoffel: <https://pixabay.com/de/vectors/kartoffel-gemüse-roh-lebensmittel-576598/>

Bild Gurke: <https://pixabay.com/de/vectors/gurke-grün-lebensmittel-gesund-5116837/>

Bild Karotte: <https://pixabay.com/de/vectors/karotte-gemüse-orange-pflanze-grün-4984620/>

Bild Aubergine: <https://pixabay.com/de/vectors/aubergine-pflanze-gemüse-obst-4977808/>

Bild Paprika: <https://pixabay.com/de/vectors/pfeffer-paprika-gemüse-lebensmittel-158476/>

Bild Brokkoli: <https://pixabay.com/de/vectors/brokkoli-bündel-kopf-grün-40295/>

Bild Peperoni: <https://pixabay.com/de/vectors/pfeffer-chili-rot-heiß-red-chili-25384/>

Bild Radieschen: <https://pixabay.com/de/vectors/rettich-gemüse-roh-frisch-576640/>

Bild Zwiebel: <https://pixabay.com/de/vectors/zwiebel-gemüse-lebensmittel-gesund-576534/>

Bild Avocado: <https://pixabay.com/de/vectors/avocado-lebensmittel-schneiden-146953/>

Bild Zucchini: <https://pixabay.com/de/vectors/brinjal-auberginenvektor-brinjal-svg-5889968/>

Restaurantflyer erstellt mit <https://www.canva.com/>

Zum Entstehungskontext der Lehr-/Lernmaterialien:

Das Proseminar *Sprachenvernetzender Fremdsprachenunterricht: Von der Theorie in die Praxis* wird von Dozierenden des *Instituts für Sprachen und Mehrsprachigkeit*, kurz ISM, an der Universität des Saarlandes geleitet. Das ISM wird als Teil des Verbundprojektes SaLUt II im Rahmen der gemeinsamen "Qualitätsoffensive Lehrerbildung" von Bund und Ländern aus Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung unter dem Förderkennzeichen 01JA1906A gefördert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autorinnen.



GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

CC BY-NC-SA 4.0 International by ISM - *Institut für Sprachen und Mehrsprachigkeit*