



Studienseminar Hildesheim
für das Lehramt an berufsbildenden Schulen

Unterrichtsentwurf

Thema der Stunde

Beratung von internationalen Gästen am Suppenbüfett

Klasse

Ausbildungsberuf

Koch/Köchin, 2. Ausbildungsjahr

Inhaltsverzeichnis

1	ANALYSE DES BEDINGUNGSFELDES	3
2	ANALYSE DER CURRICULAREN VORGABEN	5
3	STRUKTURIERUNG UND ZIELSETZUNG DER MAKROSEQUENZ	6
4	SACHSTRUKTUR	7
5	BEGRÜNDUNG DER AUSWAHL- UND REDUKTIONSENTSCHEIDUNGEN	8
6	ANGABE DER UNTERRICHTSZIELE	10
7	BEGRÜNDUNG DER METHODISCHEN STRUKTURIERUNG	11
8	GEPLANTER UNTERRICHTSVERLAUF	13
9	LITERATURANGABEN	14
10	VERSICHERUNG	FEHLER! TEXTMARKE NICHT DEFINIERT.
11	ANLAGEN	15
11.1	Angaben zur Lerngruppe	15
11.2	Abkürzungsverzeichnis	16
11.3	Sitzplan	16
11.4	Ausschnittvergrößerung der Sachstruktur	17
11.5	Arbeitsunterlagen	19

1 Analyse des Bedingungsfeldes

Rahmenbedingungen

Die KÖ I ist eine aus zwei Parallelklassen zusammengesetzte Klasse, die mit 20 Schülern und 4 Schülerinnen eine relativ große Lerngruppe darstellt¹. Vor der Zusammenlegung habe ich bereits in beiden Klassen unterrichtet; in der einen Grundstufe habe ich als Klassenlehrerin den Fachtheorieunterricht und in der anderen Klasse als Fachlehrerin den Politikunterricht erteilt. Zudem sind noch 4 Schüler und 1 Schülerin aus der Einjährigen Berufsfachschule Gastronomie in den Klassenverband integriert worden. Zu den neuen Schülern gehört Sascha, der sein erstes Ausbildungsjahr betrieblich und schulisch in Hannover absolviert hat. Matthias ist aufgrund seiner Vorbildung und der daraus resultierenden verkürzten Lehrzeit ebenfalls erst zu Beginn des Schuljahres in den Klassenverband aufgenommen worden. Er ist einerseits sowohl vom Alter als auch vom Schulabschluss sehr divergent, andererseits nimmt er auf die Klassengemeinschaft durch seine hohe fachliche und soziale Kompetenz positiven Einfluss. Seit sechs Schulwochen ist Jan-Philipp Schüler dieser Klasse. Er hat erst im März seine Berufsausbildung begonnen und möchte diese nach Absprache mit dem Betrieb verkürzen. Bis auf Matthias und Carmen (vgl. *Lernatmosphäre*) ist die Altersstruktur der Klasse als homogen einzustufen, die Schulabschlüsse (vgl. Punkt 11.1) und die jeweils beschriebenen einzelnen Vorbedingungen lassen jedoch ein hohes Maß an Heterogenität folgern.

Ich erteile der Klasse fünf Stunden Fachtheorieunterricht, sodass ich viele Möglichkeiten habe, Unterrichtsvorhaben innerhalb großer Zeitabschnitte zu planen und durchzuführen. Die Schülerinnen und Schüler sind damit vertraut, Lernsituationen vom Planen bis zum Reflektieren in den Mittelpunkt ihres Denkens und Handelns zu stellen. Selbstverständlich ist für sie auch der Fachraumwechsel geworden, wenn für den Umgang mit Lerninhalten IuK-Technologien notwendig bzw. förderlich sind.

Die Klasse ist geübt, berufspraktische Situationen wie z. B. die Beratung eines Restaurantteams oder den Umgang mit Gästebeschwerden in schulpraktische Situationen zu übertragen, sie zu lösen und sie auf ihren zukünftigen Berufsalltag rückzubeziehen. Insofern ist die hier vorgestellte Makrosequenz (vgl. Punkt 3) mit dem Handlungsprodukt „Dialog am Büfett in der Fremdsprache Englisch“ eine Lernsituation, deren Berufs- und Zukunftsbezug (vgl. Punkt 5) sie in direkten Zusammenhang mit ihrer eigenen Person setzen können.

Leider sind die Fachpraxisräume – anders als in vergangenen Jahren – am Unterrichtstag der Fachstufe insgesamt belegt, sodass die Herstellung der Suppen entfällt und das Verkaufsgespräch im Klassenraum stattfinden muss. Diese Klasse hat bisher keine Erfahrungen mit Unterrichtsbesuchen (vgl. Punkt 7).

Lernatmosphäre

Nach anfänglicher Zurückhaltung und einem vorsichtigen Umgang miteinander haben sich zunehmend unruhige Lernphasen eingestellt, die sich zum Nachteil von Unterrichtsqualität ausgewirkt haben. In den Phasen mit der Aktionsform S-S-Gespräch, in denen die Ergebnisse sowie ihre Bewertung und die daraus entstehenden Diskussionen im Vordergrund stehen, gelingt es noch nicht immer zufriedenstellend, meine Lehrkrafttätigkeit auf das Moderieren zu beschränken. Vielmehr muss ich immer wieder erziehend und ermahnend eingreifen, um die Aufmerksamkeit der Schülerinnen und Schüler zu fokussieren (vgl. 7).

Ein auffälliger Schüler ist Christoph, der mit großem Bewegungs- und Mitteilungsdrang versucht, seine Außenseiterposition in der Klasse zu kompensieren. Gespräche mit ihm und seinem Ausbilder führen immer nur zu kurzfristiger Verbesserung, reichen aber selten für ein tragendes Erfolgserlebnis für ihn aus. Sowohl mit Christoph als auch mit Peter und Francisco (vgl. *Lernbereitschaft*), die ein ähnlich auffälliges Profil mit in die Gemeinschaft bringen, bin ich immer wieder im Dialog. Einerseits zeige ich ihnen mein Verständnis für ihre jeweiligen schwierigen familiären Hintergründe, andererseits verdeutliche ich ihnen meinen Erwartungshorizont. Das Verhältnis zwischen den Auszubildenden und mir ist partnerschaftlich und respektvoll. Beide Seiten genießen neben dem ernsthaften Arbeiten und Vorankommen im Unterrichtsstoff auch humorvolle Sequenzen im Unterricht.

Lernbereitschaft

Die Lernbereitschaft fast aller Schülerinnen und Schüler ist durchweg als positiv zu bewerten. Abgesehen von den oben beschriebenen Konzentrationsschwierigkeiten während plenaryer Unterrichtsarbeit ist – unabhängig von der Sozialform – die selbstständige Leistungsbereitschaft gut und trägt den Unterricht über große Phasen. Lediglich

¹ Zwei Schüler und eine Schülerin haben die Klasse im Laufe des Schuljahres verlassen.

Marvin, Patrick S. und Paul müssen von mir individuell zur Mitarbeit angeregt und im Laufe eines Unterrichtstages öfter dazu aufgefordert werden. Sie profitieren sehr von partnerschaftlicher oder teamorientierter Zusammenarbeit, weil sie von den Mitauszubildenden in der Regel sozialkompetent integriert werden. Einzelarbeitsphasen können sie für sich nur sinnvoll nutzen, wenn ich sie motivierend und unterstützend betreue.

Ansonsten gelingt es diesen Schülern aufgrund ihrer Leistungsschwäche nur mit vielen Wiederholungsphasen – und folglich viel Geduld der anderen Schülerinnen und Schüler – dem Unterrichtsgeschehen zu folgen.

Die mündliche Beteiligung der anderen Schüler ist meistens gut. Vor allem A., M., P. J., P. S. und R. tragen sowohl durch ihre Fragen, als auch durch ihre Redebeiträge oft zu einer intensiven Vertiefung der Fachinhalte bei. Die weiblichen Auszubildenden müssen von mir aktiv in das Unterrichtsgespräch einbezogen werden; alle vier Schülerinnen sind sehr zurückhaltend. A. und C. sind im Vergleich zu Y. und A. jedoch bei schriftlichen Arbeitsaufträgen durchaus leistungsstark (vgl. 2.3).

Lernvoraussetzungen

Alle Schülerinnen und Schüler dieser Klasse (mit Ausnahme von F., der aus Portugal kommt und bereits mit der deutschen Schriftsprache enorme Probleme hat) haben die Grundkenntnisse in Englisch, die nach Abschluss einer zehnten Klasse vorausgesetzt werden können. Die Absolventen und die Absolventin der Einjährigen Berufsfachschule (vgl. Punkt 11.1) können darüber hinaus ein Jahr Englisch mit dem Schwerpunkt „Kommunikation mit dem Gast“ aufweisen.

Für den Großteil der Klasse stellt dieser sprachliche Unterrichtsinhalt einerseits ein „refreshing“ und andererseits das Einüben berufsrelevanter Dialoge für Köchinnen und Köche dar. Allerdings muss einigen Auszubildenden zielgerichtete Unterstützung angeboten werden, notwendige Englisch-Vokabeln zu erinnern und sich zuzutrauen, diese auszusprechen (vgl. Punkt 5).

Lehrvoraussetzungen

Die Herausforderung, eine solchermaßen „zusammengewürfelte“ Klasse zu einer konstruktiven Lerngruppe zu entwickeln, hat mich motiviert, viel Energie und Engagement zu investieren. Nach einem guten Dreivierteljahr bestätigen mich der Erfolg und das Feedback der Schülerinnen und Schüler, dass meine Motivation und meine Leistungsbereitschaft Früchte tragen.

Daran anknüpfend freue ich mich auf die in dieser Klasse erstmalig mögliche Perspektive, fremdsprachliche Unterrichtsinhalte zu integrieren und damit den Auszubildenden einen neuen Anreiz für ihre berufliche Tätigkeit und ihr berufliches Selbstverständnis zu geben (vgl. Punkt 5). Bereits in anderen Fachstufen habe ich dieses Lernfeld mit sprachlichem Schwerpunkt unterrichtet. Die notwendige Kompetenz habe ich zum einen in intensiven Englischkursen während der Ferien erworben, zum anderen durch die Hilfe von Kolleginnen, die Englisch unterrichten. Meine Lehrvoraussetzungen sind meiner Einschätzung nach so fundiert, um diese Lehrtätigkeit ohne spezielle Fakultas auszuüben.

2 Analyse der curricularen Vorgaben

Laut Rahmenlehrplan vom 05.12.1997 für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin ist das Lernfeld 2.3 „Kalte und warme Büfets“ mit den Zielformulierungen: „Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Speisen für kalte und warme Büfets herzustellen. Sie planen Büfets und bauen sie verkaufsfördernd auf. Sie beraten Gäste am Büfett; dies erfolgt auch in der Fremdsprache.“ für das 2. Ausbildungsjahr vorgesehen.

In den Vorbemerkungen des Rahmenlehrplanes findet sich ein besonderer Hinweis auf den Lerninhalt „Fremdsprache“ mit der Aussage wieder, dass die jeweils erste Fremdsprache eines Landes (in diesem Fall Englisch) berufsbezogen zu vertiefen und auszubauen ist. Die Schülerinnen und Schüler sollen „in die Lage versetzt werden, Kommunikationssituationen in ihrem jeweiligen Aufgabengebiet auch fremdsprachlich zu bewältigen. Wo immer möglich, sollten Dialoge mit Gästen im Zentrum des Unterrichts stehen, um so auch in diesem Bereich der Leitlinie gastorientierten Verhaltens Rechnung zu tragen.“ Aus diesem Grund sieht der Rahmenlehrplan die Fremdsprache in sämtlichen Lernfeldern (Ausnahme Lernfeld 1.3 „Arbeiten im Magazin“) als integrativen Bestandteil vor.

Der schulinterne Stoffverteilungsplan der Walter-Gropius-Schule greift alle Aspekte auf und sieht gerade im Bereich der Fremdsprache Englisch einen didaktischen Schwerpunkt vor. Des Weiteren ordnet er den inhaltlichen Aspekt „Brühen, Suppen und Eintöpfe“ diesem Lernfeld zu.

Für das Lernfeld sind insgesamt acht Wochen vorgesehen. Innerhalb des Lernfeldes werde ich zwei Lernsituationen unterrichten, sodass für die hier beschriebene Situation zwölf Unterrichtsstunden geplant sind.

Laut Stundentafel für die Berufsschule im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft ist das Unterrichtsfach Fremdsprache/Kommunikation in allen drei Lehrjahren vertreten und kann durch entsprechende Wahlpflichtangebote ergänzt bzw. abgegolten werden.² An der xy Schule besteht die Möglichkeit in einer am Nachmittag stattfindenden Arbeitsgemeinschaft, Kenntnisse und Qualifikationen in Englisch zu verbessern und zu erweitern. In dem Ausbildungsberuf „Köchin/Koch“ wird ansonsten kein weiterer Englischunterricht erteilt, da nicht ausreichend Fachlehrkräfte zur Verfügung stehen.

² Ergänzende Bestimmung zur Verordnung über berufsbildende Schulen (EB-BbS-VO) RdErl. MK v. 24.07.2000 – zuletzt geändert durch RdErl. vom 09.07.2003

3 Strukturierung und Zielsetzung der Makrosequenz

Lernsituation: Beratung von internationalen Gästen am Suppenbüfett			
Zeit in min	Lernschritt	Unterrichtsinhalt	Methoden/Medien
10	Lernsituation erfassen Festlegen des Handlungsprodukts, „Dialog am Büfett in der Fremdsprache Englisch“ Informieren	Qualifikationsanforderung benennen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kenntnisse über Suppen ▪ Englischkenntnisse 	<i>Annonce</i> <i>TA</i> Moderation, Plenum
35	Planen der inhaltlichen Schwerpunkte Planen der Sozialform	Lerninhalte ableiten <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einteilung von Suppen ▪ Herstellung von Suppen ▪ Fremdsprache Englisch Sozialform bei der Vorbereitung des Dialogs Sozialform bei der Präsentation des Dialogs	<i>Internetseite des Restaurants (Angebotspalette)</i> L-S-Gespräch Plenum
135 90 135	Durchführen der geplanten Lernsituation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Klassische Einteilung von Suppen ▪ Klassische Herstellung ▪ Auswahl einer Suppe als Beispiel <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erstellung eines Arbeitsablaufplans ▪ Erstellen einer Vokabelliste für die Zutaten <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erarbeitung von verschiedenen Dialogsituationen ▪ Entscheidung für eine Dialogsituation ▪ Einüben einer Dialogsituation 	GA <i>Fachbücher,</i> <i>Wörterbuch</i> <i>Übersetzungsprogramm,</i> <i>Internet,</i> <i>Laptop,</i> <i>AB</i>
90 ³	Kontrolle und Bewertung des Handlungsprodukts	„Dialog am Büfett in der Fremdsprache Englisch“ <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontrolle und Bewertung der Zutaten ▪ Kontrolle und Bewertung des Arbeitsablaufplans ▪ Kontrolle und Bewertung der Vokabeln ▪ Reflexion des Lernergebnisses 	GA Plenum, <i>AB, Laptop,</i> <i>Beamer,</i> <i>Realien</i>
45		Auswertung und Reflexion der UE	Plenum, <i>AB, Laptop,</i> <i>Beamer</i>

³ Unterrichtsbesuch während der 2. Hälfte des Lernschritts „Kontrolle und Bewertung des Handlungsprodukts“.

4 Sachstruktur

Lernsituation: Beratung von internationalen Gästen am Suppenbüfett

Handlungsprodukt:
Dialog am Büfett in der
Fremdsprache Englisch

Suppen

Einteilung	Herstellung		Verkauf	
Klare Suppen	Grundzutaten	Weitere Zutaten	Produktpräsentation	4.1.1 betriebswirtschaftlich Materialkosten Gemeinkosten Gewinn Produktionsfaktoren Convenienceprodukte Haltbarkeit 4.1.2 ernährungsphysiologisch Vitamine Mineralstoffe Ballaststoffe Nährwert besondere Ernährungsweisen Krankheiten Nährstoffanteil Temperatur gustatorisch Geschmacksrichtungen Geschmackssinn Konsistenzbeschreibung soziologisch Fast food Trend Gesundheit technologisch Einteilung Zutaten Herstellung
<u>Kraftbrühe</u> <u>Doppelte Kraftbrühe</u> Gemüsesuppen	+ arteigenes Fleisch, Eiklar Gemüse, Gewürze + doppelte Menge arteigenes Fleisch, Eiklar, Gemüse, Gewürze + blättrig oder streifig geschnittenes Gemüse	Einlagen Klößchen Nocken Teigwaren Eierstich Pfannkuchen Gemüse Röstbrot Biskuit	<u>verbale Kommunikation in der Fremdsprache</u> ■ <u>Wortschatz/Wortwahl</u> → siehe Ausschnittvergrößerung Punkt 11.4 ■ <u>Rezeption</u> ■ <u>Produktion</u> ■ <u>Mediation</u> ■ <u>Interaktion</u> ■ Aussprache ■ Strukturengebrauch ■ Idiomatik nonverbale Kommunikationsmittel ■ äußeres Erscheinungsbild	
Gebundene Suppen				
<u>Legierte Suppen</u> <u>Rahmsuppen</u> <u>Püreesuppen</u> <u>Gebundene braune Suppen</u> Getreidesuppen	+ <u>Gemüse, Pilze, Fisch, Geflügel, Schlachtfleisch</u> + <u>Gemüse, Pilze, Fisch, Geflügel, Schlachtfleisch</u> + <u>Hülsenfrüchte, Gemüse, Kartoffeln</u> + <u>Wild, Wildgeflügel, Schlachtfleisch, Knochen, Parüren</u>	Bindung und Vollendung <u>Amylose (Roux)</u> <u>Liäson</u> (Roux) Sahne Amylose (Gemüse/Mehl) Butter, Sahne Amylose (Mehl) Butter, Sahne, Wein Amylose (Getreide), Milch, Butter, Eier, Sahne		
Regionalsuppen Nationalsuppen Kaltschalen	Grundbrühen aus regionalen Rohstoffen aus typischen Rohstoffen des Landes <u>Fruchtpürees</u> Milch, Gemüse, Bier	Amylose (Gemüse, Früchte, Tapioka), Vollei, Eiklar	Büfetts Arten Herstellung Aufbau	

Anmerkung: Die unterstrichenen Leminhalte sind für die hier beschriebene Stunde relevant

5 Begründung der Auswahl- und Reduktionsentscheidungen

Die Kombination von beruflichen Fachkenntnissen mit (mindestens) einer Fremdsprache stellt in einer im Strukturwandel begriffenen Gesellschaft und Arbeitswelt die berufliche Erstausbildung auf eine solide Grundlage und ist Fundament für berufliche Fort- und Weiterbildung. Die hieraus resultierende Nachfrage der gastronomischen Betriebe nach berufsbezogenen und praxisrelevanten Englischkenntnissen ist in den letzten Jahren deutlich gestiegen. Weitere Gründe für die Entscheidung „Englisch als Fremdsprache“ sind die Bedeutung des Englischen als lingua franca vor allem im kaufmännischen Bereich und die Tatsache, dass Englisch in der Regel erste Fremdsprache in der Sekundarstufe I ist. Auf Grundkenntnisse bei den Schülerinnen und Schülern kann also nur in dieser Sprache aufgebaut werden (vgl. Punkt 1)

Zusätzlich empfiehlt sich bei einem verantwortlichen Umgang mit Humanressourcen, vorhandene Sprachkenntnisse nicht brachliegen zu lassen, sondern weiter zu fördern, damit sich die erworbene Kompetenz nicht abbaut.⁴

Die Suppe ist aus keiner Küche der Welt wegzudenken. Sie ist das Urgericht der Menschheit und hat immer schon dazu beigetragen, Hunger von Menschen zu stillen. Es haftete ihr deshalb der Hauch vom „Armeleuteessen“ an. In den letzten Jahren avanciert sie jedoch zu einem echten Verkaufschlager. In allen (Groß-)Städten der Welt eröffnen Bars und Restaurants, die sich auf den Verkauf von Suppen spezialisiert haben. Dem zunehmenden Wunsch der Gäste nach schneller, preiswerter und trotzdem gesunder Küche kann man mit diesem Konzept gerecht werden.

Darüber hinaus hat die Suppe ihren Platz in der Menüfolge nie verloren, denn in allen mehrgängigen Menüs ist sie ein wichtiger fixer Bestandteil.

Köchinnen und Köche müssen Gäste über die ernährungsphysiologische Bedeutung von Speisen informieren und beraten. Der Begriff Ernährungsphysiologie ist vielschichtig und lässt sich durch vereinfachte Begriffe (Gesundheitswert/Nährwert/Nährstoffanteil) konkreter für die Auszubildenden darstellen. Diese Information kann die Köchin/der Koch dem Gast nur geben, wenn Grund- und weitere Zutaten für die Suppen bekannt sind. Die Struktur der Suppenarten ist eine Hilfestellung, Informationen und Wissen zu ordnen und sie aus dieser Struktur bei Bedarf abzuleiten. Zusätzlich sind diese Kenntnisse wichtig für die fachlich richtige Menüzusammenstellung (Lernfeld Speisefolge im 3. Ausbildungsjahr). Außerdem sind sie Prüfungsinhalt der Abschlussprüfung.

In der Literatur (vgl. Punkt 9) finden sich verschiedene Einteilungsmöglichkeiten von Suppen. Die hier vorgestellte Einteilung (vgl. Punkt 4) ist eine daraus von mir erstellte Synthese. Für die Lernsituation sind folgende Suppenarten nicht entscheidend und werden daher nicht bearbeitet:

- eine der beiden Kraftbrühen, weil sie sich bis auf die Menge an Klärfleisch gleichen;
- die Getreidesuppe, weil sie vor allem in der Gemeinschaftsverpflegung von Kranken eine große Rolle spielt;
- die Regional- und Nationalsuppen, weil sie eine neue Kategorisierung verlangen (nach Regionen bzw. Ländern) und nur in diesem System eine individuelle Bedeutung bekommen; dieser Lerninhalt wird innerhalb dieses Lernfelds in einer neuen Lernsituation aufgegriffen;
- die Gemüsesuppe, weil sie in der Regel aus einer Mischung von Gemüsearten besteht und hier keine Exemplarität abgebildet werden kann; zudem wird einerseits ihre Bedeutung als „Minestrone“/Nationalsuppe später immanent und andererseits finden jeweils verschiedene Gemüse in den Püreesuppen Verwendung.

In der hier beschriebenen Stunde wird exemplarisch jeweils ein Beispiel für die **sechs wichtigsten** Kategorien genannt und zugeordnet. Die Grundzutaten sowie die Zutaten zur Fertigstellung der Suppen sollen – soweit sie für den Gast von Bedeutung sind – genannt werden. Typische französische Fachausdrücke werden beibehalten und allenfalls zum Verständnis in die deutsche Sprache übersetzt, da sie in die Küchenfachsprache aller Länder Einzug erhalten haben (vgl. Punkt 11.4).

In allen Fällen erfolgt die Bindung der Suppen durch Amylose/Amylopektin/Dextrin (⇔ Stärke). In dieser Lernsituation ist entscheidend, dass die Schülerinnen und Schüler den Begriff „Stärke“ in den richtigen Bezug zu Lebensmitteln setzen, weil der Gast Interesse an den Bestandteilen der Suppe hat. Insofern ist von Bedeutung,

⁴ Vgl.: Berufliche Schulen des Landes Hessen – Lehrplan Fremdsprachenunterricht in der Berufsschule

ob die bindende Stärke ausschließlich im Gemüse enthalten ist, oder ob z. B. glutenhaltiges Mehl verwendet wurde.

Wesentliche Zutaten, nach denen Gäste immer wieder fragen, sind:

- Alkohol (Abhängigkeit) ⇒ Wein
- Fettanteil (Kalorienbedarf) ⇒ Sahne, Butter
- Produkte vom getöteten Tier (vegetarische Ernährung) ⇒ Knochen, Fleisch, Parüren, „nur Gemüse“
- tierische Produkte (vegane Ernährung) ⇒ Eier, Sahne, Butter, „nur Gemüse“
- Weizenmehl (Allergie, Candida-Erkrankungen) ⇒ Mehl

Auszubildende müssen – auch wenn sie ausschließlich in der Küche beschäftigt sind – über diese Zutaten Auskunft geben können. Vor diesem Hintergrund müssen die hier genannten Zutaten als englische Vokabeln allen Schülerinnen und Schülern präsent und abrufbar sein. Die jeweiligen spezifischen Zutaten der Suppe (z. B. um welche Sorte Fleisch oder Gemüse es sich handelt bzw. welche Grundbrühe benutzt wurde) sind neue Vokabeln (bezogen auf meinen Unterricht) und werden hier erstmals für alle Auszubildenden in den Sprachgebrauch eingeführt. Diese Vokabeln lassen sich der Ausschnittvergrößerung der Sachstruktur sowie der Lösungen der Arbeitsblätter entnehmen.

Eine Großschreibung der englischen Vokabeln in den Zutatenlisten ist möglich, da dies bei Auflistungen im Englischen durchaus üblich ist. Außerdem sieht die entsprechende Fachliteratur, mit der die Schülerinnen und Schüler arbeiten, keine einheitliche Regelung vor. Die englische Grammatik bleibt unberücksichtigt, da sie für die Lernsituation nicht erforderlich ist.

Die Erstellung eines Arbeitsablaufplans nach vorgegebenen Kriterien ist den Schülerinnen und Schülern aus mehreren vorhergehenden Lernsituationen sowie aus der Zwischenprüfung bekannt. Dies ist insofern kein neuer Lerninhalt, muss aber immer wieder geübt und modifiziert werden. Für fachlich richtiges Kochen ist ein gelungener Arbeitsablaufplan die wichtigste Vorbereitung. Aus diesem Grund muss seine Richtigkeit überprüft werden; dies kann auch in die Bewertung einfließen. Da er in dieser Lernsituation mit dem Computer erstellt wird, spielen Gestaltungskriterien wie „saubere/ deutliche Schrift und Druckschrift“ keine Rolle.

Die Mengenangaben sind für 10 Portionen zu berechnen, damit die Arbeitsunterlagen auch zukünftig Verwendung finden können und die Umrechnung erleichtert wird.

Bei der Zubereitung wird auf englisches Vokabular verzichtet, da die Schülerinnen und Schüler mit deren Verwendung an dieser Stelle überfordert wären (vgl. Punkt 11.4). Außerdem sind im Rahmen von Beratung am Büfett Fragen bezüglich genauer Zubereitungsverfahren nicht zu erwarten.

Eine wichtige Gästefrage am Büfett ist die nach dem Geschmack. Die Gäste möchten sich versichern, dass sie etwas nehmen bzw. gereicht bekommen, was sie geschmacklich einschätzen können.

Diese Informationsbedarf besteht insbesondere bei Suppen hinsichtlich folgender Geschmacksbeschreibungen (vgl. Punkt 11.4):

fruchtig kräftig mild sauer scharf süß würzig.

An dieser Stelle wird hinsichtlich der Sensorik keine Vertiefung des Unterrichtsinhalts (Konsistenzbeschreibung Grundgeschmacksrichtungen) vorgenommen, da diese für die hier dargestellte Lernsituation keine Relevanz aufweist.

Die hier angewandten Englischkenntnisse lassen sich in den Kompetenzbereich der Stufe 1 (elementare Sprachverwendung)⁵ einordnen. Vor dem Hintergrund der Lern- und Lehrvoraussetzungen halte ich dieses angestrebte Niveau für angemessen.

Für die vorliegende Unterrichtsstunde können die Kompetenzen dieser Lernstufe wie folgt umschrieben werden:

Rezeption: Informationsgehalt langsam gesprochener Mitteilungen aus dem beruflichen Alltag verstehen (Dialog mit dem Gast als Zuhörer/in);
Informationsgehalt aus einfach strukturierten berufstypischen Texten auf klar erkennbare Einzelinformationen auswerten (Zutaten);

Produktion: Bildung längerer Sätze mit Hilfsmitteln und einem Repertoire an Satzbausteinen bei starker Lenkung der Textproduktion;

⁵ Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland - **Rahmenvereinbarung über die Zertifizierung von Fremdsprachenkenntnissen in der beruflichen Bildung** (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 20.11.1998 i.d.F. vom 26.04.2002)

- Mediation: Wiedergabe eines einfachen fremdsprachlich dargestellten Sachverhaltes unter Verwendung von Hilfsmitteln (Gastronomisches Wörterbuch/Textbausteine) auf Deutsch;
- Interaktion: Bewältigung einfacher und rein informativer berufsrelevanter Gesprächssituationen unter Mithilfe des Gesprächspartners in der Fremdsprache (Dialog mit dem Gast/als Sprecher/in).

Ziel der Unterrichtseinheit ist es, fachlich relevante Vokabeln in einer szenischen Darstellung anzuwenden und die Aussprache zu fördern. Das methodische Vorgehen reduziere ich insoweit, als die Vortragenden keine Bewertung ihrer Sprachkompetenz hinsichtlich Aussprache, Wortwahl und Strukturegebrauch erfahren. Zum einen sind die Mitauszubildenden nicht darin geübt, das Sprachvermögen zu beurteilen und zum anderen soll allen Aktiven damit die Scheu genommen werden, den Dialog zu gestalten. Bewertet werden dem gemäß nur die richtige Anwendung der Vokabeln auf der Seite des „Verkäufers“ sowie die richtige Schreibweise bei den Zutaten (vgl. Punkte 4 und 11.4). Aus demselben Grund wird der nonverbale Aspekt der kommunikativen Ebene vollständig außer Acht gelassen.

In Bezug auf die Arbeit am Büfett lassen sich Gespräche mit wenigen typischen Redewendungen in Form von Musterdialogen gestalten. Dabei handelt es sich in erster Linie um Ausdrücke aus dem Bereich der „allgemeinen Höflichkeit“ sowie aus dem Bereich „Beschreibungen und Empfehlungen von Speisen“. Die Redewendungen können im Bereich der Beratung immer wieder angewandt werden und haben somit einen exemplarischen Charakter. Der Satzbau dieser Redewendungen ist sehr einfach gehalten, um ein besseres Verstehen zu ermöglichen und die Schülerinnen und Schüler nicht mit komplizierten Strukturen zu überfordern bzw. zu entmutigen. In weiteren Unterrichtseinheiten können die Redewendungen zunehmend ausgebaut werden.

6 Angabe der Unterrichtsziele

Ziel der Unterrichtseinheit

Die Schülerinnen und Schüler informieren und beraten Gäste am Suppenbüfett in der Fremdsprache Englisch.

Ziel der Unterrichtsstunde

Die Schülerinnen und Schüler führen einen Dialog mit dem Gast, überprüfen die Verwendung von englischen Vokabeln im Dialog, – inklusive schriftlicher Vorbereitung – und nehmen eine Bewertung vor.

Teilziele:

Die Schülerinnen und Schüler ...

- Tz₁ führen einen Dialog mit dem Gast auf Englisch und beantworten die Fragen hinsichtlich „Zutaten und Geschmack“ (FK/MK).
- Tz₂ fassen den Sachverhalt „Zutaten und Geschmack“ auf Deutsch zusammen (FK/ MK).
- Tz₃ überprüfen die Schreibweise, die Vollständigkeit und die fachliche Richtigkeit der Arbeitablaufpläne (FK/MK).
- Tz₄ bewerten das Handlungsprodukt „Dialog am Büfett“ nach vorgegebenen Kriterien (vgl. AB₂)(FK/SK).
- Tz₅ beurteilen Fremdsprachenkenntnisse hinsichtlich der beruflichen Perspektiven und setzen ihre individuellen Kompetenzen in Beziehung mit dieser Aussage (PK/FK).

7 Begründung der methodischen Strukturierung

Die vorliegende Unterrichtsstunde zeigt einen Teil der Phase *Kontrolle und Bewertung des Handlungsprodukts* „Dialog am Büfett in der Fremdsprache Englisch“. Der Lernschritt wird mit Beginn der Stunde fortgesetzt; die Schülerinnen und Schüler sind also bereits mit dem Ablauf vertraut.

Die Reihenfolge der Präsentationsgruppen haben wir nach den Wünschen der Auszubildenden oder per Los in der Stunde zuvor festgelegt, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Auch die Gruppenbildung wurde bereits zu Beginn der ersten Gruppenarbeitsphase dieser Unterrichtseinheit vorgenommen; die Gruppen werden in der heutigen Stunde beibehalten. Die Bildung der Gruppen erfolgte informell. Es haben sich im Laufe der Zeit feste Teams entwickelt, deren Mitglieder sich oft gegenseitig unterstützen und fördern (vgl. Punkt 1).

Den Präsentationsauftrag habe ich so untergliedert, dass jede Schülerin und jeder Schüler eine Aufgabe übernehmen kann und soll (vgl. AB₁/Punkt 11.5). Dabei bieten die Aufgaben durch ihren unterschiedlichen Produktivitätsanspruch den Auszubildenden einen Weg, ihre Sozialkompetenz innerhalb der Gruppe zu fördern.

Um den Schülerinnen und Schülern eine Sicherheit auch gerade in der Besuchssituation – zu bieten, ist es notwendig, dass sie den schriftlich festgehaltenen Dialog als Hilfestellung benutzen dürfen. Ziel weiterer Gästeberatungen auf Englisch ist der frei gesprochene und darüber hinaus der freie Dialog (vgl. Punkt 1 und Punkt 5).

Zur Veranschaulichung der Situation dienen auch die Realien, die zwar nicht in eine Handlung miteinbezogen werden müssen, die „Vorführsituation“ aber sicherlich erleichtern können.

Im Anschluss an den Dialog fordere ich eine Schülerin oder einen Schüler dazu auf, den Inhalt des Gesprächs zusammenzufassen. Hiermit wird sowohl den Dialogpartnern (Auszubildende/r und Gast) eine Rückmeldung über ihren Ausdruck und ihre Wortwahl gegeben, ohne dass ein explizites Feedback stattfindet. Darüber hinaus findet dadurch auch eine indirekte Rückmeldung zur Mediation (Zuhörer/in) statt (vgl. Punkt 5).

Eine individuelle Selbst-Überprüfung des Hörverstehens erfolgt anschließend durch die Visualisierung der Zutatenliste und des Arbeitsablaufplans, die zusätzlich Informationen über die englischen Vokabeln und über die Geschmacksbeschreibung enthalten.

Meine Aufgabe ist die Moderation der Präsentationsphasen, insbesondere die Lenkung der Bewertungsphase. Die Schülerinnen und Schüler haben Erfahrungen mit den Feedbackregeln und präsentieren gruppenweise ein gemeinsames Ergebnis. Sich zu einigen, fördert die Fairness den Bewerteten gegenüber, und trägt dazu bei, die Teamfähigkeit zu fördern. Aus diesem Grund ist es notwendig, dass die Tischordnung gesprächsfördernd für diese Phase ausgerichtet ist.

Der Nachteil, dass nicht alle Auszubildenden eine günstige Position zur Projektionsfläche haben, muss daher ebenso in Kauf genommen werden, wie eine ungünstigere Tischordnung für die anschließende Diskussion (eine U-Form wäre hier förderlicher).

Der Ablauf des Feedbacks ist klassisch: Es wird jeweils erst das als „gut“ zu Bewertende genannt und dann das „zu Verbessernde“. Es hat sich in dieser Klasse gezeigt, dass Bewertungen im Allgemeinen fair und sachlich vorgenommen werden. Daher ist es nicht notwendig, alle Gruppen ihre Bewertung vortragen zu lassen. Die anderen Auszubildenden haben selbstverständlich bei großen Abweichungen ihrer Ergebnisse die Möglichkeit, in die Diskussion einzusteigen; dazu fordere ich sie auf. Ansonsten ist die Beurteilung von drei Kriterien durch zwei unterschiedliche Gruppen ausreichend, um Gelungenes und Verbesserungswürdiges festzuhalten. Die Reihenfolge der vortragenden Gruppen leiten sich aus dem Uhrzeigersinn ab.

Die ganze Lerngruppe wird von mir vor der Auswertungsphase (bei Bedarf auch zwischendurch) darauf hingewiesen, dass Aussprache und Wortwahl nicht zur Diskussion stehen und für die Bewertung keine Relevanz haben (ausgenommen der Zutaten für die Suppe).

Die Präsentation wird mittels des Beamers visualisiert. Dies hat den Vorteil, dass Fehler gleich berichtigt werden und anschließend fehlerfreie Informationspapiere an alle Schülerinnen und Schüler ausgegeben werden können. Darüber hinaus lernen die Schülerinnen und Schüler den Umgang mit diesen Medien, die sie auch in späteren Unterrichtssituationen, (z. B. für Power-Point-Präsentationen) nutzen sollen. Weil der Beamer nicht das gesamte Dokument projiziert werden kann, stehen den Gruppen zur Beurteilung zusätzlich Versionen in Printform zur Verfügung. Layoutprobleme (z. B. Seitenumbrüche) werden in dieser Stunde nicht behoben, sondern von mir vor dem Vervielfältigen bearbeitet.

Ganz entscheidend in diesem Teil der Unterrichtseinheit ist die Unterstützung der Auszubildenden hinsichtlich des Mutes, in der Fremdsprache zu sprechen. Deshalb reicht es nicht nur aus, die Dialogpartner aufzufordern. Es

muss ihnen auch der Rücken gestärkt werden, indem die Sprachhemmung als normal und überwindbar aufgezeigt wird.

Anschließend ist leistungsunabhängiges Lob (vgl. Punkt 5) ein wichtiges Bestärkungsinstrument, sowohl für die Sprechenden, als auch für die Zuhörenden, die noch nicht präsentiert haben. Deshalb werde ich besonders darauf achten, für die Akteure bestätigende Worte zu finden und eine positive Arbeitsatmosphäre über die Zeit der Präsentation aufrechtzuerhalten.

Am Ende jeder Gruppenpräsentation werden die Punkte gesammelt. Dies hat sich zum einen als Ansporn für eine gewissenhafte Bewertung herausgestellt, zum anderen verhilft es der Klasse und mir, das Ergebnis mit in die Notenfindung einzubeziehen. Die Schülerinnen und Schüler sind es gewohnt, auf die Bewertung ihrer Leistung Einfluss nehmen zu können. Meines Erachtens wirkt sich diese Handhabung mittlerweile bereits im Vorfeld während der selbstständigen Arbeitsphasen positiv aus, da diese über lange Strecken mit einer kontinuierlichen Gewissenhaftigkeit durchgeführt werden.

Nach der letzten Gruppenbewertung leite ich in die Abschlussdiskussion ein. Ich stelle die Frage nach der „Qualifikationsentwicklung“ als Ausgangspunkt für die Lernsituation und fordere die Schülerinnen und Schüler auf, über ihr persönliches Fortkommen innerhalb dieses Unterrichts nachzudenken.

Diese Phase zielt darauf ab, dass die Schülerinnen und Schüler selbstständig Ideen entwickeln und sich gegenseitig zur Diskussion über ihre berufliche Zukunft und den entsprechenden weiteren Fortbildungsbedarf anregen. Sie bietet ihnen auch die Möglichkeit, individuelle Handlungsmöglichkeiten für die Entwicklung der eigenen Sprachkompetenz in Erwägung zu ziehen (vgl. Punkt 5).

In der folgenden Stunde soll die gesamte Unterrichtseinheit einschließlich der heutigen Diskussionsbeiträge Inhalt einer schriftlichen Reflexion sein.

8 Geplanter Unterrichtsverlauf

Phase/Zeit Ziele	Unterrichtsgeschehen	Medien/Methoden
Fach: Fachtheorie Klasse: Datum: 14.05.2004 Schüler/innen: 24 Thema: Beratung von internationalen Gästen am Suppenbüfett Zeit: 10 ³⁰ - 11 ¹⁵ Uhr		
Informieren über Präsentations- auftrag Entscheiden über die Rollenverteilung Planen der Vorgehensweise 9 min Durchführen der Dialoge 3 x jeweils 12 min	L: begrüßt und erledigt organisatorische Regularien S: stellen Bezug zur Lernsituation her L: verteilt Präsentationsmaterialien S: besprechen die Verteilung der Aufgaben S: bereiten den Dialog und die Visualisierung vor S: losen aus, in welcher Reihenfolge die Suppen präsentiert werden sollen S: bietet dem Gast seine Hilfe an S: Gast erkundigt sich nach Zutaten - Weiterer Verlauf siehe unten -	AB ₁ , <i>Laptop</i> <i>Beamer</i> <i>Lose</i> - siehe unten -
Durchführen 3 x jeweils 12 min Tz ₁ Tz ₂ Kontrollieren Tz ₃ Bewerten Tz ₄ Sollbruchstelle	L: begrüßt Besuch und stellt Überleitung zur Fortsetzung der Präsentation her S: bietet dem Gast seine Hilfe an S: Gast erkundigt sich nach Zutaten S: nennt die Zutaten in der Suppe S: Gast erkundigt sich nach dem Geschmack S: gibt dem Gast eine Geschmackbeschreibung S: notieren bereits verstandene Vokabeln L: bittet eine/n S, das Verstandene wiederzugeben S: fassen Dialog auf Deutsch zusammen S: nennen, vergleichen und überprüfen die Vokabeln S: stellt Arbeitsablauf der Suppenherstellung vor S: stellen Fragen L: moderiert, stellt ggf. Nachfragen S: bewerten innerhalb der Gruppe und einigen sich auf ein gemeinsame Ergebnis S: begründen ihre Bewertung L: moderiert und regt an, Fehler zu verbessern S: korrigieren eventuelle Fehler S: korrigieren eventuell ihre Bewertung L: errechnet Gesamtpunktzahl	<i>Tisch, Topf, Teller</i> Unterlagen der S AB ₂ Gruppen- präsentation <i>Beamer</i> <i>Fachbuch, AB₂</i> <i>PC</i> Gruppenarbeit Plenum Moderation TA
9 min Tz ₅	L: leitet über auf Abschlussdiskussion „Gruppe xy hat ja am besten abgeschnitten. Fühlt ihr euch fit, euch bei „Soupkultur“ zu bewerben?“ L: fragt nach Meinung der anderen Schüler S: antworten und begründen L: gibt Impuls in Richtung Sprachkompetenz für andere Menübestandteile, andere Restaurants S: beurteilen ihre Sprachkenntnisse L: gibt Impuls in Richtung Eigenengagement, Zusatzqualifikation am Nachmittag, VHS-Kurse ... L: bedankt sich und schließt die Stunde	<i>Moderations- karten</i>
Didaktische Reserve	S: überprüfen gegenseitig die neu gelernten Vokabeln	Partnerarbeit

9 Literaturangaben

Bach, Gerhard: Englisch - wozu? Berufsqualifizierende Fremdsprachenkompetenz als Kulturtechnik. In: Bach, Gerhard/Timm, Johannes-Peter: Englischunterricht: Grundlagen und Methoden einer handlungsorientierten Unterrichtspraxis. Tübingen 1989, S. 205-228.

Belitz, Hans-Dieter/Grosch, Werner: Lehrbuch der Lebensmittelchemie Berlin/ Heidelberg 1992

de Groot-Böhlhoff, Hilka: Ernährungswissenschaft – Ernährungslehre Haan-Gruiten 1998

Dettmer Harald: Have a nice day – English for the Hotel Trade Hamburg 2002

<http://www.suppeninstitut.de>

Gaisbauer, Maria/Gaderer Heinz u. a.: Always welcome – English for Hotel and Catering Staff Köln 1999

Grüner, Hermann/Metz, Reinhold: Der junge Koch Gießen/Leipzig 2003

Haase Jürgen/Neis, Günter: Englisch für das Hotel- und Gaststättengewerbe Darmstadt 1998

Herrmann, F. Jürgen(Hrsg.): Herings Lexikon der Küche Haan-Gruiten 2003

Herrmann, F. Jürgen/Nothnagel, Dieter/Nothnagel, Thea: Lehrbuch für Köche – Fachstufen Hamburg 1999

Herrmann, Karl (Hrsg.): Lebensmittel und Ernährung Bielefeld 1989

Neiger, Elisabeth: Gastronomisches Wörterbuch Haan-Gruiten 2000

Nothnagel Dieter/Nothnagel, Thea: Kaltschalen, Suppen und Eintöpfe Haan-Gruiten 2004

Osteroth, Dieter: Taschenbuch für Lebensmittelchemiker und -technologien 2, Berlin/Heidelberg 1991

Timm, Johannes-Peter (Hrsg.): Englisch lernen und lehren: Didaktik des Englischunterrichts Berlin 1998

Struwe, Siegfried: Speisen- und Menükunde Gießen/Leipzig 1995

Ternes, Waldemar: Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung Hamburg 1990

von Koerber, Karl/Männle, Thomas/Leitzmann, Claus: Vollwert-Ernährung – Konzeption einer zeitgemäßen Ernährungsweise Heidelberg 1994

10 Anlagen

10.1 Angaben zur Lerngruppe

	Name	Jahrgang	Abschluss	FK	MK	SK	HK	Bemerkung
1.		73	AHR	++	++	++	++	
2.		83	Sek I/EBFS	-	0	+	+	
3.		85	Sek I/EBFS	+	+	++	++	
4.		84	Sek I/EBFS	0	0	0	0	

5.		86	Sek I	+	+	+	+	
6.		81	HSA	0	--	-	0	
7.		85	Sek I	+	+	+	+	
8.		84	Sek I	+	0	0	0	

9.		75	FHR	++	+	0	+	Viele Fehlzeiten während der GA
10.		85	Sek I	+	-	-	0	
11.		76	FHR	++	++	+	+	
12.		85	Sek I	+	+	+	+	

13.		83	Sek I	0	+	+	0	
14.		85	Sek I	0	-	--	0	
15.		84	Sek I	+	+	+	+	
16.		83	Sek I	0	-	0	+	

17.		83	Sek I	++	+	0	+	
18.		85	Sek I	0	0	0	0	
19.		84	HSA	-	-	0	0	
20.		86	Sek I/EBFS	+	+	+	+	

21.		84	HSA	0	-	0	0	Viele Fehlzeiten während der GA – brauchen viel Unterstützung von der Lehrkraft
22.		85	HSA	-	0	0	0	
23.		85	Sek I	+	0	0	0	ist erst seit März in dieser Klasse und war nur einmal während der GA da

24.	Marvin	83	I/EBFS	-	-	0	-	nicht teilgenommen
-----	--------	----	--------	---	---	---	---	--------------------

Legende:
++: sehr gut
+ : gut
o : befriedigend
- :verbesserungswürdig
-- :sehr verbesserungswürdig

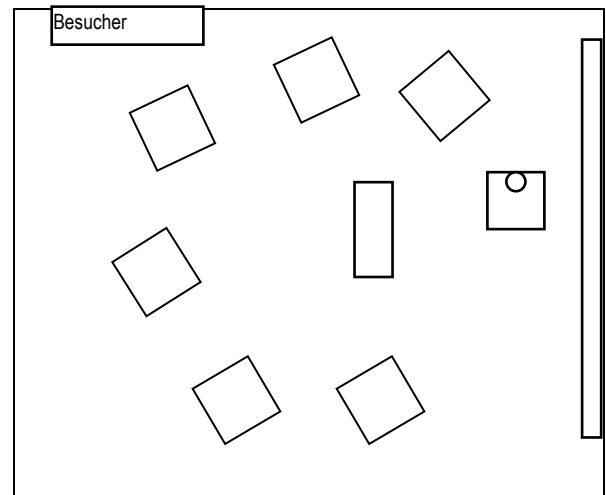
Geflügelsamtsuppe
Doppelte Rinderkraftbrühe
Erbsensuppe mit Räucherlachs
Himbeerkaltschale
Sauerampfersuppe
Windsorsuppe

■

10.2 Abkürzungsverzeichnis

AB _x	Arbeitsblatt
AHR	Allgemeine Hochschulreife
EBFS	Einjährige Berufsfachschule
evtl.	eventuell
FHR	Fachhochschulreife
FK	Fachkompetenz
GA	Gruppenarbeit
ggf.	gegebenenfalls
HK	Humankompetenz
HSA	Hauptschulabschluss
Hrsg.	HerausgeberIn
J.	Jahrgang
L	Lehrerin
L-S-Gespräch	Lehrerin-Schüler/in-Gespräch
max.	maximal
min	Minute[n]
min.	mindestens
MK	Methodenkompetenz
o.	oder/ ohne
S	Schülerin/Schüler/Schüler/innen
S.	Seite[n]
s.	siehe
SEK	Sekundarabschluss
SK	Sozialkompetenz
Std.	Stunde[n]
TA	Tafelanschrieb
Tz	Teilziel
UE	Unterrichtseinheit
u.	und
usw.	und so weiter
vgl.	vergleiche
z. B.	zum Beispiel

10.3 Sitzplan



10.4 Ausschnittvergrößerung der Sachstruktur

Lernsituation

Beratung von internationalen Gästen am Suppenbüfett

Wortschatz/Wortwahl

Suppen (Beispiele; Auswahl ist schülerabhängig)

Englisch	Deutsch	Englisch	Deutsch
soups clarified soup (consommés) double clear soup (consommé double) cold clear soup bouillon garnished bouillon cream soup velouté soup puree soup brown soups vegetabel soup sweet cold soup	Suppen Gekläarte Kraftbrühe Doppelte Kraftbrühe Kalte Kraftbrühe Fleischbrühe Bouillon mit Einlage Cremesuppe Legierte Suppe Püreesuppe Gebundene braune Suppe Gemüsesuppe Kaltschale	soup fillings fried batter peals royale/custard dumplings slices pancakes croutons tapioka profiteroles/cream puff noodles rice	Suppeneinlagen Backerbsen Eierstich Klößchen Pfannkuchenstreifen Röstbrotstücke Sago Windbeutelchen Nudeln Reis

beschreibende Adjektive sind z. B.:

Englisch	Deutsch
cold	kalt
fruity	fruchtig
hot	heiß
hot	scharf
mild	mild
sour	sauer
spicy	würzig
strong	kräftig
sweet	süß
tasty	schmackhaft
vegetarian	vegetarisch
warm	warm

Zutaten (Beispiele; Auswahl ist schülerabhängig)

Englisch	Deutsch	Englisch	Deutsch
Stocks	Brühen	Vegetables	Gemüse
Meat stock	Fleisch- und Knochenbrühe	carrot	Möhre
Chicken stock	Geflügelbrühe	onion	Zwiebel
Veal stock	Kalbsbrühe	pepper	Paprika
Vegetable stock	Gemüsebrühe	turnip	weiße Rübe
Fish stock	Fischbrühe	garlic	Knoblauch
Remouillage	Nachbrühe	potato	Kartoffel
Brown vealstock	Braune Kalbsbrühe	shallot	Schalotte
Venison stock	Wildbrühe	leek	Lauch
Grand jus	Große braune Brühe		

Englisch	Deutsch	Englisch	Deutsch
spices and herbs	Gewürze und Kräuter	other products	Produkte
nutmeg	Muskatnuss	salt	Salz
paprika	Paprika	sugar	Zucker
pepper	Pfeffer	vinegar	Essig
saffron	Safran	mustard	Senf
basil	Basilikum	eggs	Eier
bay leaf	Lorbeerblatt	farina	Stärke
chives	Schnittlauch	flour	Mehl
		wine	Wein
		alcohol	Alkohol
		cream	Sahne
		butter	Butter
		bones	Knochen
		meat	Fleisch
		meat remainders	Parüren

Redewendungen (Beispiele)

	Englisch	Deutsch
Allgemeine Höflichkeit	Good morning! Good afternoon! Good evening! Good night!	Guten Morgen! Guten Tag! Guten Abend! Gute Nacht!
Hilfsbereitschaft	Can I help you? What can I do for you? Can I get you anything? What do you like?	Kann ich Ihnen helfen? Was kann ich für Sie tun? Kann ich Ihnen etwas bringen? Was möchten Sie?
Bitten	Could you help me? I would like to	Könnten Sie mir helfen? Ich würde gern ...
Danken	Thank you very much.	Vielen Dank
Empfehlungen/Beschreibungen von Gerichten	What can you recommend? I can recommend ... Would you like to try ...? Would you like to have ...? What do you suggest ...? I would suggest ... What does it taste like? The taste is ... Could you please name the ingredients of this soup? The ingredients are Does this soup contain any...? This soup contains ... Would you like ... to go with your ... Enjoy your meal.	Was können Sie empfehlen? Ich kann Ihnen ... empfehlen. Möchten Sie ...probieren? Möchten Sie ...? Was schlagen Sie vor ...? Ich würde Ihnen vorschlagen ... Wie schmeckt es/sie/er? Der Geschmack ist.../ Er/sie/es ist... Könnten Sie bitte die Zutaten der Suppe nennen? Die Zutaten sind ... Enthält diese Suppe ...? Diese Suppe enthält ... Möchten Sie ... zu Ihrer ... dazu? Guten Appetit.

Anmerkung:

Die grau unterlegten Felder benennen eingeübte Satzbausteine für die Durchführung des Dialogs.

10.5 Arbeitsunterlagen

Bitte beachten Sie: Diese Lernsituation ist fiktiv!
Lernsituation



engagierte/r Jungköchin/Jungkoch
für unser Restaurant **Soupkultur**
in Berlin gesucht

Wir suchen jemanden, der mit Spaß an unserer frischen und marktbezogenen Küche in einem jungen, aufgeschlossenen Team arbeiten möchte. Wir erwarten neben dem selbstständigen und sorgfältigen Kochen mit Bewusstsein für unsere Produkte die Beratung unserer internationalen Gäste am Büfett.


Wir bieten eine 5-Tage-Woche ohne Teildienst bei übertariflicher Bezahlung.

Bewerbungen senden Sie bitte mit Lebenslauf und aussagekräftigen Zeugnissen an das Restaurant:

SOUPKULTUR
Musterstraße 11

12345 Musterhausen


[mail: soupkultur@musterhausen.de](mailto:soupkultur@musterhausen.de)

Fachtheorie	Namen:	Datum:	
Thema: Beratung von internationalen Gästen am Suppenbüfett			

Arbeitsauftrag:

Bitte entscheiden Sie in der Gruppe die Arbeitsaufteilung und tragen die Namen der Verantwortlichen ein!
 Zur Gästeberatung auf Englisch sind folgende Aufgaben zu verteilen:

Aufgabe	Was?	Wer ?
1.	Spielen der Situation am Büfett in englischer Sprache	
2.	Vorstellen der Zutaten auf Englisch und Deutsch (evtl. später berichtigen)	
3.	Erklären des Arbeitsablaufplans (evtl. später berichtigen)	
4.	Antworten auf Nachfragen	alle!

AB ₂	Fachtheorie	Namen:	Datum:	
Lernfeld: Kalte und warme Büf-fetts		Thema: Beratung von internationalen Gästen am Suppenbüfett		

Name der Suppe	Kategorie	Die mündliche Information auf Englisch war verständlich und inhaltlich richtig		Die Zutaten sind richtig und vollständig in Englisch und in Deutsch notiert		Der Arbeitsablaufplan ist fachlich richtig und vollständig		Gesamtpunktzahl
		Punkte	Begründung	Punkte	Begründung	Punkte	Begründung	

Die Bewertung erfolgt nach Punkten: 😊 3 Punkte ⇒ voll erfüllt 😐 2 Punkte ⇒ teilweise erfüllt ☹️ 1 Punkt ⇒ nicht oder kaum erfüllt

