

Un bon repas français se compose de 3 plats : une entrée (froide ou chaude), un plat principal et un dessert.

Rangez les noms des plats suivants d'après leur fonction dans le menu :

Salade de tomates

Steak au poivre

Crème caramel

Terrine du chef

Mousse au chocolat

Bœuf aux carottes

Coq au vin

Plateau de fruits de mer

Tarte aux épinards

Tarte aux abricots

Crêpes Suzette

Pâté chaud

Omelette aux champignons

Salade dauphinoise

Soupe de poissons

Entrée froide	Entrée chaude	Plat principal	Dessert

a) Einordnung in den Lehrplan:

- Kompetenzbereich: Funktional-kommunikative Kompetenzen
→ Teilkompetenz Leseverstehen: Die Schülerinnen und Schüler erfassen mit Hilfe des Wörterbuches bzw. Internet, um welche Gerichte und Speisen es sich handelt.
- Kompetenzbereich: Interkulturelle Kompetenzen
→ Teilkompetenz: Anwendung soziokulturellen Orientierungswissens

b) Zuordnung zu AFB: I/II

c) Erwartungshorizont:

Entrée froide : Salade de tomates, Terrine du chef, Salade dauphinoise

Entrée chaude : Pâté chaud, Soupe de poisson

Plat principal : Coq au vin, Omelette aux champignons, Steak au poivre, Plateau de fruits de mer, Salade dauphinoise, Bœuf aux épinards, Soupe de poisson

Dessert : Tarte aux abricots, Mousse au chocolat, Crêpes Suzette, Crème caramel

d) Differenzierungsmöglichkeiten:

In heterogenen Lerngruppen sollte diese Aufgabe in Gruppenarbeit gelöst werden, wobei gemeinsam recherchiert, diskutiert und präsentiert wird.