**Lernen gestalten und begleiten
Bildungsplan 2016**

**Klassen 9/10**

****

**La gastronomie et les habitudes alimentaires**

**Hör- / Hörsehverstehen**

*Dezember 2018*

Inhalt

[I. Anmerkungen zum Themenbereich *gastronomie / habitudes alimentaires* 2](#_Toc534539949)

[II. Les bandes annonces 3](#_Toc534539950)

[III. Pourquoi les Français sont-ils si fiers de leur cuisine ? 7](#_Toc534539951)

[IV. Les Français et leurs habitudes alimentaires 10](#_Toc534539952)

[a) Exercice de compréhension globale 12](#_Toc534539953)

[b) Aurèle : Zugang 13](#_Toc534539954)

[c) Aurèle : Vertiefung 16](#_Toc534539955)

[d) Aurèle : Transfer 19](#_Toc534539956)

[V. Le homard 20](#_Toc534539957)

[VI. Anhang 27](#_Toc534539958)

[a) Frageimpulse zur Einführung der Arbeit mit Filmen/Filmtrailern 27](#_Toc534539959)

[b) Ideen für vertiefende Auseinandersetzung mit zwei Filmtrailern. 28](#_Toc534539960)

[c) L’apéritif: Geschlossene Aufgaben zu einem Karambolage-Clip 29](#_Toc534539961)



## Anmerkungen zum Themenbereich *gastronomie / habitudes alimentaires*

In Montesquieus *Lettres persanes* schreibt Rica, einer der beiden persischen Reisenden, über die Fran­zosen: *Rien ne leur paraît si beau que de voir le goût de leurs cuisiniers régner du septentrion au midi*.

Fast dreihundert Jahre nach Veröffentlichung des Briefromans spielen die *gastronomie* und die Ess­gewohnheiten im weiteren Sinne immer noch eine bedeutende Rolle sowohl im Selbstverständnis der Franzosen als auch in der Außenwahrnehmung, und mit der Aufnahme der französischen Art zu speisen in die Liste des immateriellen Weltkulturerbes im Jahr 2010 hat die UNESCO die Rechtfertigung dafür von berufener Stelle geliefert.

Das interkulturelle Potential des Themenbereichs ist offensichtlich und in den letzten Jahren hat er zunehmend Eingang in die Lehrwerke gefunden, allerdings hauptsächlich in den unteren Jahr­gängen. Die vorliegenden Aufgaben sind als Anregungen gedacht, diese Anlage am Übergang von der Mittel- in die Oberstufe fortzuführen. Die Schülerinnen und Schüler sollen in einem motivierenden thematischen Rahmen darin geschult werden, kulturelle Unterschiede zu erkennen und zu benennen, und zunehmend auch stereotype Zuweisungen zu hinterfragen und deren historische oder kulturelle Bedingtheiten zu begreifen.

Im Bereich **Hör- bzw. Hörsehverstehen** gibt es vier Schwerpunkte:

1. Aufgaben zu Trailern von Filmen (Spielfilme oder Dokumentationen) mit „kulinarischem“ Schwerpunkt.
2. Aufgaben zu aktuellen Interviews, in denen Französinnen und Franzosen von ihren Ess­gewohnheiten berichten.
3. Aufgaben zu Reportagen, die sich mit dem Fang und Verzehr von Hummer und der Anfang 2018 zur Förderung des Tierwohls geänderten schweizerischen Gesetzeslage beschäftigen.
4. Aufgaben zu informativen Clips zu den Themen *gastronomie* und *apéritif*.

Die Aufgabe im Bereich **Sprachmittlung** geht von einer deutschen Textgrundlage aus, in der ein Ethno­loge die Essgewohnheiten französischer und deutscher Kinder kommentiert.

Weitere didaktische Anmerkungen zu den einzelnen Aufgaben sind den jeweiligen einführenden Texten zu entnehmen.

## Les bandes annonces

Filmtrailer haben hohes Potential für die Verwendung im Unterricht. Sie sind in der Regel im Internet frei verfügbar, durch ihre Kürze gut im zeitlichen Rahmen einer Unterrichtsstunde zu behandeln und zumeist ergänzen sich Texte und Bilder auf sinnvolle Weise. Darüber hinaus liegt es in der Natur des Genres, dass (gelungene) Filmtrailer von motivierendem Charakter sind und dass sie „ihre“ Geschichte nur in Ansätzen erzählen und somit viele Leerstellen lassen.

Schwierigkeiten, gerade für Schülerinnen und Schüler, die noch nicht viel Erfahrung mit authentischen Materialien haben, ergeben sich häufig aus der hohen Erzähldichte, dem schnellen Tempo sowie aus dem Umstand, dass der Filmtrailer nur Fragmente z.B. einer Geschichte liefert, anstatt Handlungs­stränge voll nachvollziehbar zu machen.

Die vorliegenden Aufgaben sind als Angebot gedacht, Filmtrailer im thematischen Zusammenhang einer Unterrichtseinheit mit Schwerpunkt *gastronomie / habitudes alimentaires* zu nutzen und durch einen individualisierenden Zugang mit dem Fokus auf das globale und das selektive Verstehen die Zugänglichkeit für die Schülerinnen und Schüler zu erhöhen.

Zur Bearbeitung der ersten Aufgaben schauen die Schülerinnen und Schüler im Computerraum oder als Hausaufgabe mehrere Trailer an und halten ihre (globalen und selektiven) Eindrücke nach bestimmten Kriterien fest. Auf dieser Grundlage werden dann in Kleingruppen Transferaufgaben bearbeitet.

Der zweite Aufgabenblock verknüpft das selektive Verständnis des Filmtrailers mit dem Bereich Lese­verstehen. Die Lernenden sollen den passenden Trailer zu kurzen Zusammenfassungen (einfachere Aufgabe) sowie Bewertungen (schwierigere Aufgabe) auswählen, die jeweils per Screenshot der Internetseite *allociné.com* entnommen wurden. Die kurzen Texte sind im sprachlichen Bereich zum Teil fehlerhaft, insbesondere der zweite Kommentar. Je nach Unterrichtssituation kann in Erwägung gezogen werden, statt des authentischen Dokuments eine sprachlich bereinigte Variante zu verwenden. Die Aufgaben können gemeinsam im Klassenraum durchgeführt werden, die Schülerinnen und Schüler haben allerdings auch hier bessere Möglichkeiten, individuelle Erschließungsstrategien zu nutzen, wenn sie zunächst zu Hause oder im Computerraum arbeiten.

Durch den konzentrierten Blick auf das Alltagsgenre Filmtrailer wird auch die Text- und Medien­kompetenz geschult.

Die Arbeit mit den Filmtrailern ist geeignet, in den Themenbereich *gastronomie / habitudes alimen­taires* einzuführen.

Die Linkliste, die jeweils zum französischen Trailer auf *allociné* führt, sollte den Schülerinnen und Schülern digital zur Verfügung gestellt werden.

Im Anhang finden sich

* Ideen für eine Hinführung zur Arbeit mit Filmen/Filmtrailern
* Ideen für vertiefende Auseinandersetzung mit einzelnen Filmtrailern.

**Le cinéma français et la gastronomie : bandes-annonces[[1]](#footnote-1)**

**fiction :**

* Ce qui nous lie : [http://www.allocine.fr/video/player\_gen\_cmedia=19571448&cfilm=241997.html](http://www.allocine.fr/video/player_gen_cmedia%3D19571448%26cfilm%3D241997.html)
* Le sens de la fête : [http://www.allocine.fr/video/player\_gen\_cmedia=19573593&cfilm=247291.html](http://www.allocine.fr/video/player_gen_cmedia%3D19573593%26cfilm%3D247291.html)
* Les saveurs du palais : [http://www.allocine.fr/video/player\_gen\_cmedia=19368587&cfilm=193921.html](http://www.allocine.fr/video/player_gen_cmedia%3D19368587%26cfilm%3D193921.html)
* La graine et le mulet : [http://www.allocine.fr/video/player\_gen\_cmedia=18778668&cfilm=61185.html](http://www.allocine.fr/video/player_gen_cmedia%3D18778668%26cfilm%3D61185.html)
* Comme un chef : [http://www.allocine.fr/video/player\_gen\_cmedia=19304547&cfilm=193511.html](http://www.allocine.fr/video/player_gen_cmedia%3D19304547%26cfilm%3D193511.html)

**documentaires :**

* Entre les bras :  [http://www.allocine.fr/video/player\_gen\_cmedia=19305543&cfilm=197766.html](%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20%20http%3A//www.allocine.fr/video/player_gen_cmedia%3D19305543%26cfilm%3D197766.html)
* La Quête d’Alain Ducasse : [http://www.allocine.fr/video/player\_gen\_cmedia=19573741&cfilm=253456.html](http://www.allocine.fr/video/player_gen_cmedia%3D19573741%26cfilm%3D253456.html)
1. **Ma bande-annonce préférée**
2. **Première approche (seul) :**

*Regarde au moins cinq de ces bandes-annonces. Choisis celle qui te paraît la plus intéressante, puis remplis le tableau / fais les exercices ci-dessous.*

**Titre du film : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |
| --- | --- |
| **le genre du film** | O comédie O tragédieO science-fiction O film d’actionO film historique O thrillerO film d’horreur O film fantastiqueO … |
| **les lieux** | O lieux privés O lieux publicsO en ville O dans la natureO …  |
| **la musique** | O pas de musiqueO romantique O mélancoliqueO agressive O harmonieuseO dynamique O joyeuseO …  |

***Exercices***

* Fais une liste des sujets traités dans le film (p.ex. *l’amour, la politique*…)
* Fais une liste des personnages montrés (p.ex. *une jeune fille, un boulanger*…)
* Choisis l’un de ces personnages

🡺 Cite une phrase qu’il / elle dit.

🡺 Décris l’une de ses actions / réactions.

🡺 Comment est-il / elle ? Choisis quelques adjectifs de la liste, puis ajoutes-en d’autres.

*naturel, énergique, gentil, faible, froid, brutal, sportif, drôle, charmant,*

 *peureux, passif, égoïste, hypocrite*

🡺 Fais le portrait de ce personnage.

1. **Pour aller plus loin (avec un partenaire qui a travaillé sur la même bande-annonce) :**

*Comparez vos notes, puis choisissez l’une des deux tâches :*

* Avec les informations que vous connaissez, imaginez le synopsis du film.
* Cette bande-annonce vous donne-t-elle envie de voir ce film ? Expliquez pourquoi (pas) ?
1. **Bandes-annonces et synopsis / commentaires sur *allociné.fr***
2. **Synopsis**

*Comme un chef*

*Entre les bras*

*La quête d’Alain Ducasse*

Lisez les deux synopsis (si nécessaire, cherchez la signification des mots inconnus dans un dictionnaire), puis regardez les trois bandes-annonces.

Quel synopsis correspond à quelle bande-annonce ?

capture d‘écran

capture d‘écran

1. **Commentaires**

*Ce qui nous lie*

*La graine et le mulet*

*Les saveurs du palais*

Lisez les deux commentaires (si nécessaire, cherchez la signification des mots inconnus dans un dictionnaire), puis regardez les trois bandes-annonces.

Quel commentaire correspond à quelle bande-annonce ?

capture d‘écran

capture d‘écran

***Attention : documents authentiques qui comportent des fautes de langue***

## Pourquoi les Français sont-ils si fiers de leur cuisine ?

*1jour1actu* ist eine Internetseite und Wochenzeitung, die für ihre Zielgruppe (Kinder zwischen 8 und 12 Jahren) Informationen und Hintergründe zu aktuellen Ereignissen und gesellschaftlichen Fragen bietet. Die Vermittlung der Inhalte erfolgt dabei über eine klare und verständliche Sprache, was viele Beiträge auch für den Fremdsprachenunterricht interessant macht.

Eine Rubrik bietet unter dem Namen *1jour1question* kurze Erklärvideos oder „Minireportagen“, die alle frei zugänglich sind.

Der Clip *Pourquoi les Français sont-ils si fiers de leur cuisine ?* entstammt dieser Reihe. Er stellt dar, wie im Lauf der Geschichte die *gastronomie* in Frankreich in den Rang einer Kunst aufgestiegen ist. Trotz des hohen Sprechtempos und zum Teil spezifischen Vokabulars ist er für den Einsatz mit Schülerinnen und Schülern mit B1-Niveau geeignet. Neben der motivierenden Darstellung und der deutlichen Aus­sprache eines einzelnen Sprechers erleichtern vor allem Bild-Text-Redundanzen das Verständnis.

Die vorgeschlagenen Aufgaben fokussieren darauf, die Schülerinnen und Schüler darin zu schulen, beide Kanäle (visuell/auditiv) zur Erschließung von Hör-Seh-Dokumenten zu nutzen.

Bei der ersten Begegnung mit dem Clip werden nur die Bilder gezeigt, bei der zweiten nur der Ton vorgespielt. Die Aufgaben zum selektiven Erkennen/Verstehen sollen in erster Linie die Konzentration fördern. Im Anschluss an jeden der beiden Durchgänge stellen die Schülerinnen und Schüler Vermutungen über den globalen Inhalt des Clips an, weshalb es wichtig ist, die ersten 13 Sekunden (Vorspann + Frage) nicht zu zeigen.

Die folgenden Aufgaben leiten die Schülerinnen und Schüler darin an, sich in Zweierteams damit zu beschäftigen, über welchen Kanal bestimmte Informationen gegeben werden. In der Tabelle (Aufgabe B) sind die Informationen so ausgewählt, dass jede der drei Spalten vertreten ist. Bei wenigen Bei­spielen ist die Zuordnung nicht ganz eindeutig, da die Information über einen der beiden Kanäle durch Interpretation erschlossen werden kann. Dies kann Anlass zu einer vertiefenden Diskussion bieten, in der die analytischen Fähigkeiten der Schülerinnen und Schüler geschärft werden.

Weitere Clips aus der Reihe *1jour1question*, die man mit einer Suchmaschine problemlos findet, beschäftigen sich mit den Fragen:

* C’est quoi, l’alimentation du futur ?
* C’est quoi, être végétarien ?
* C'est quoi le bio ?
* C'est quoi le gaspillage alimentaire ?
* Pourquoi doit-on faire attention à ce qu'on mange ?
* D'où vient le goût ?
1. **Travail individuel**

**A) Sans le son : Regarder attentivement**

1. Parmi les images ci-dessous, lesquelles voyez-vous dans le clip ?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| capture d’écran | capture d’écran | capture d’écrand’un autre clip |
| capture d’écran | capture d’écran | capture d’écrand’un autre clip |

1. Faites des hypothèses :

Après avoir vu les images utilisées dans ce clip, quel pourrait en être le titre ? Notez votre idée.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**B) Sans les images : Écouter attentivement**

1. Parmi les mots / expressions ci-dessous, lesquels entendez-vous dans le clip ?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **la cuisine indienne** | **2010** | **l’Italie** |
| **des concours filmés** | **l’Europe entière** | **un restaurant étoilé** |

1. Faites des hypothèses :

Après avoir entendu le texte du narrateur, est-ce que vous voulez changer votre titre ? Si oui, notez votre nouvelle idée.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Travail avec un partenaire**
2. **Échangez vos idées et vos expériences**
* Quels titres est-ce que vous proposez ? Pourquoi ?
* Qu’est-ce qui vous a aidé le plus à vous faire une idée sur le contenu du clip : les paroles ou les images ?
1. **Regarder et écouter**
2. Ci-dessous vous trouvez une liste d’informations données dans le clip… Mais comment sont-elles transmises ? Par les paroles, les images ou les deux ? Sans regarder le clip une nouvelle fois, essayez de vous le rappeler pour compléter la grille.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **transmise par…** |
| **information**  | **les paroles** | **les images** | **les deux** |
| Tous les pays ont leur propre cuisine. |  |  |  |
| Au Japon, on mange souvent des sushis. |  |  |  |
| Dans la cuisine indienne, on utilise beaucoup d’épices. |  |  |  |
| L’histoire de la gastronomie en France commence à la fin du 18e siècle. |  |  |  |
| L’expression « gastronomie » signifie que la cuisine est considérée comme un art. |  |  |  |
| Certains Français s’intéressaient autant à la cuisine qu’à la littérature ou la musique. |  |  |  |
| Pendant plus de 200 ans, la France était la championne de la gastronomie. |  |  |  |
| L’Unesco a classé la cuisine française au patrimoine mondial. |  |  |  |
| Aujourd’hui, la gastronomie est présente partout dans le monde. |  |  |  |
| Dans beaucoup de pays, on peut voir des émissions de cuisine à la télévision. |  |  |  |
| Les deux pays qui concurrencent le plus la France dans les classements des meilleurs restaurants sont le Danemark et l’Espagne. |  |  |  |

1. Vérifiez vos réponses en regardant le clip une dernière fois.
2. Complétez la première page en notant en haut le titre du clip

## Les Français et leurs habitudes alimentaires

Den folgenden Aufgaben liegen Aufnahmen zugrunde, in denen Französinnen und Franzosen von ihren Essgewohnheiten berichten. Es handelt sich um authentische Dokumente, wobei den Sprechenden bewusst war, dass es sich bei der Zielgruppe um deutsche Schülerinnen und Schüler handelt, weshalb sie zum Teil ihr Sprechtempo und den Sprachgebrauch etwas angepasst haben. In Einzelfällen sind auch inhaltliche Anpassungen (z.B. in Form von Erläuterungen) zu erkennen. Die Aufnahmen wurden unter Verwendung einfacher technischer Mittel realisiert, was zum Teil zu leichten Beeinträchtigungen in der Tonqualität führt.

**Aufgabe a: Les habitudes alimentaires – Exercice de compréhension globale**

Für diese Aufgabe wurden kurze Ausschnitte aus verschiedenen Tondokumenten verwendet. Die Schülerinnen und Schüler sollen den inhaltlichen Schwerpunkt der einzelnen Ausschnitte global erfassen und auf dieser Grundlage die passenden Elemente aus einer Liste vorgeschlagener Titel aus­wählen.

In der einfacheren Variante (*groupe A*) haben die beiden Distraktoren keinerlei Zusammenhang mit den Textausschnitten.

Die schwierigere Variante (*groupe B*) beinhaltet mehr Distraktoren, in denen zum Teil auch einzelne Wörter Verwendung finden, die im Dokument zu hören sind.

**Aufgaben b – d: Aurèle**

Im Hörtext berichtet der französische Student Aurèle von seinen Essgewohnheiten. Er motiviert dank des Alltagsbezugs und des hohen Authentizitätsgrades. Grundlage für die Erstellung des Textes war ein Interview, bei dem Aurèles Mutter die Fragen stellte. Der Text folgt dadurch einer klaren Struktur. Für den Einsatz im Unterricht wurden die Fragen aus der Aufnahme entfernt und geringfügige weitere Kürzungen vorgenommen.

Aufgrund der Länge des Dokuments (über vier Minuten) und des engen thematischen Rahmens bietet es sich nicht an, bei der ersten Auseinandersetzung der SuS mit dem kompletten Text allein die Ebene des Globalverstehens zu fokussieren: So könnten die Schülerinnen und Schüler bereits nach wenigen Augenblicken Aussagen dazu treffen, wer spricht und um welches Thema es geht, und es fehlte der Anreiz, die Konzentration weiterhin auf den Text zu richten.

Die unter **b)** vorgeschlagenen Aufgaben bieten verschiedene Möglichkeiten, den ersten Hördurchgang bzw. die ersten Hördurchgänge zu be­gleiten, indem die thematischen Schwerpunkte des Textes berücksichtigt werden, ohne das Ver­ständnis spezifischer Details einzufordern.

Die Aufgaben unterscheiden sich im Schwierigkeitsgrad. Die Auswahl kann je nach Lerngruppe und Anbindung erfolgen: Vorerfahrung im Bereich Hörverstehen, Vertrautheit mit der Thematik, Leistungs­vermögen, etc.

Auch ein differenzierender Einsatz ist möglich. Die folgende Tabelle bietet einen Überblick über den Schwierigkeitsgrad der einzelnen Aufgaben.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Aufgabe** | **Verstehensleistung** | **Reorganisationsleistung** | **produktive Leistung** |
| Zugang 1: Herausfinden der Themen | hoch: keine Hilfestellung | sehr hoch: Themen filtern, hoher Abstraktionsgrad | niedrig:Notizen |
| Zugang 2: Formulieren der Fragen | hoch: keine Hilfestellung | mittel:geringer Abstraktionsgrad | hoch: Ausformulierung von Fragen |
| Zugang 3: Zuordnung der Themen | mittel:Hilfestellung durch vorgegebene Themen | keine | gering |
| Zugang 4: Zuordnung der Fragen | mittel: Hilfestellung durch vorgegebene Fragen | keine | gering |
| Zugang 5: Erkennen der Themen | gering: Hilfestellung durch vorgegebene Themen in der richtigen Reihenfolge | keine | gering |

Unter **c)** werden drei Arbeitsaufträge angeboten, die das Ziel verfolgen, die Schülerinnen und Schüler in der vertieften Auseinander­setzung mit dem Text zu unterstützen. Auch hier sind die Aufgaben von unterschiedlichem Schwierigkeitsgrad, wobei der Anspruch von Variante 1 (Lückentext) zu Variante 2 (Fehlerresümee) nur geringfügig steigt.

Variante 3 (freies Resümee) ist für sehr leistungsstarke Schülerinnen und Schüler geeignet. Sie können zusätzlich zu der knappen Hilfe im lexikalischen Bereich auf die Ergebnisse der gewählten Aufgabe im Bereich „Zugang“ zurückgreifen. Diese Ergebnisse sollten daher vor der Bearbeitung der vertiefenden Aufgabe gesichert werden.

So kann es sich anbieten, für besonders starke Schülerinnen und Schüler Zugang 1 zu wählen und das Arbeitsblatt so zu gestalten, dass es Platz bietet, zu den gefundenen Themen detailliertere Informationen zu notieren.

Abschließend bietet **d)** Möglichkeiten, die Arbeit vertiefend weiterzuführen.

### Exercice de compréhension globale

**Groupe A**

Vous allez entendre cinq courts extraits dans lesquels des Français et Françaises parlent de leurs habitudes alimentaires. Trouvez dans la liste ci-dessous un titre convenable pour chaque extrait.

Il y a deux titres de trop.

1. Faire les courses à l’étranger
2. Cuisiner pas cher
3. Manger après le sport
4. Un réseau pour acheter des produits locaux
5. Pas d’apéritif sans cacahuètes !
6. Manger à midi à l’école
7. Des repas qui durent longtemps

extrait 1 : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

extrait 2 : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

extrait 3 : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

extrait 4 : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

extrait 5 : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Groupe B**

Vous allez entendre cinq courts extraits dans lesquels des Français et Françaises parlent de leurs habitudes alimentaires. Trouvez dans la liste ci-dessous un titre convenable pour chaque extrait.

1. Faire les courses à l’étranger
2. Des restaurants moins chers en Allemagne
3. Manger après le sport
4. Il faut manger cinq fruits et légumes par jour.
5. Un réseau pour acheter des produits locaux
6. Pas d’apéritif sans cacahuètes !
7. Manger à midi à l’école
8. Évitez de manger trop salé !
9. Des repas qui durent longtemps
10. Des fêtes d’anniversaire au restaurant

extrait 1 : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

extrait 2 : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

extrait 3 : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

extrait 4 : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

extrait 5 : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

### Aurèle : Zugang

**Zugang 1: Herausfinden der Themen**

**Vous allez entendre Aurèle, un jeune Français qui présente ses habitudes alimentaires. Quels sont les aspects dont il parle ? Prenez des notes.**

1. *horaire des repas*
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.

**Zugang 2: Formulieren der Fragen**

**Vous allez entendre Aurèle, un jeune Français qui répond à des questions qu’on lui a posées pour en savoir plus sur ses habitudes alimentaires. Formulez les questions auxquelles il répond.**

**Zugang 3: Zuordnung der Themen**

**Vous allez entendre Aurèle, un jeune Français qui présente ses habitudes alimentaires. Parmi les aspects que vous voyez ci-dessous, lesquels sont ceux dont il parle ? Mettez-les dans l’ordre**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **horaire des repas** |  | **manger le week-end** |  | **offres destinées aux jeunes** |
|  | **allergies alimentaires** |  | **produits régionaux** |  | **l’apéritif** |
|  | **restaurants universitaires** |  | **produits bio** |  | **le plat le plus typiquement français** |
|  | **manger seul ou en compagnie** |  | **composition des repas** |  | **manger sainement** |

**Zugang 4: Zuordnung der Fragen**

**Vous allez entendre Aurèle, un jeune Français qui répond à des questions qu’on lui a posées pour en savoir plus sur ses habitudes alimentaires.**

**Parmi les questions que vous voyez ci-dessous, lesquelles a-t-on posées à Aurèle ? Mettez-les dans l’ordre**

\_\_\_\_\_\_\_ Avec qui prends-tu tes repas ?

\_\_\_\_\_\_\_ Comment juges-tu le choix/l’offre des restaurants universitaires ?

\_\_\_\_\_\_\_ Quelle est l’importance des produits bio dans ton alimentation ?

\_\_\_\_\_\_\_ Qu’est-ce que tu nommerais comme le plat le plus typiquement français ?

\_\_\_\_\_\_\_ De quoi sont composés tes différents repas ?

\_\_\_\_\_\_\_ Est-ce qu’il y a des circuits particuliers dont les jeunes peuvent profiter ?

\_\_\_\_\_\_\_ Quel est le rôle des produits régionaux dans tes habitudes alimentaires ?

\_\_\_\_\_\_\_ Quel rôle joue l’apéritif dans ton quotidien ?

\_\_\_\_\_\_\_ Comment manges-tu habituellement pendant les week-ends ?

\_\_\_\_\_\_\_ Est-ce que tu souffres d’allergies alimentaires ?

\_\_\_\_\_\_\_ À quelle heure prends-tu tes repas ?

\_\_\_\_\_\_\_ Y a-t-il des aliments que tu évites de manger pour des raisons de santé ?

**Zugang 5: Erkennen der Themen**

**Vous allez entendre Aurèle, un jeune Français qui présente ses habitudes alimentaires. Parmi les aspects que vous voyez ci-dessous, lesquels sont ceux dont il ne parle pas ?
(Les propositions sont dans l’ordre.)**

* **l’heure de ses repas**
* **composition de ses repas**
* **manger seul ou en compagnie**
* **allergies alimentaires**
* **l’apéritif**
* **le plat le plus typiquement français**
* **manger le week-end**
* **produits régionaux**
* **restaurants universitaires**
* **offres destinées aux jeunes**
* **manger sainement**
* **produits bio**

### Aurèle : Vertiefung

**Vertiefung 1: Lücken-Resümee**

**Le texte ci-dessous résume ce que l’on apprend sur les habitudes alimentaires d’Aurèle.
Complétez-le.**

Aurèle est un étudiant français de 20 ans. Dans le texte, il présente ses habitudes alimentaires.

Aurèle prend trois repas par jour. Le matin, il prend son petit-déjeuner à la maison ou \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. À la pause de midi, il mange au restaurant universitaire, et le soir, il dîne vers \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_heures.

Au restaurant universitaire, il mange toujours en groupe tandis que pour les autres repas, il est généralement \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Aurèle explique que \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ne joue pas un grand rôle dans ses habitudes alimentaires.

Pour lui, c’est difficile de dire quel est le plat le plus typiquement français, mais il souligne que dans la cuisine française, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ joue un rôle important.

Sauf pour \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Aurèle n’achète pas spécialement de produits régionaux.

Le restaurant universitaire qu’il fréquente propose toujours au moins un plat \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

A part le restaurant universitaire, Aurèle présente deux offres qui s’adressent principalement aux jeunes : premièrement des paniers de produits \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, locaux et bio qu’on peut acheter dans son école d’ingénieur et deuxièmement une \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ qui permet d’acheter à prix réduit des produits presque périmés.

A la fin, le jeune homme parle des produits bio : le restaurant universitaire n’a pas d’offre bio et parmi les amis d’Aurèle, ce sont surtout ceux qui mangeaient bio \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_qui continuent à y attacher de l’importance.

**Vertiefung 2: Fehler-Resümee**

**Le texte ci-dessous résume ce que l’on apprend sur les habitudes alimentaires d’Aurèle, mais il y a des fautes. Corrigez-les.**

Aurèle est un étudiant français de 20 ans. Dans le texte, il présente ses habitudes alimentaires.

Aurès prend trois repas par jour. Le matin, il prend son petit-déjeuner à la maison ou *dans* *un café*. À la pause de midi, il mange au restaurant universitaire, et le soir, il dîne vers *18* heures.

Au restaurant universitaire, il mange toujours en groupe tandis que pour les autres repas, il est généralement *en famille*.

Aurèle explique que l’apéritif ne joue pas un grand rôle dans ses habitudes alimentaires.

Pour lui, c’est difficile de dire quel est le plat le plus typiquement français, mais il souligne que dans la cuisine française, *le poisson* joue un rôle important.

Sauf pour les fruits et légumes, Aurèle n’achète pas spécialement de produits régionaux.

Le restaurant universitaire qu’il fréquente propose toujours au moins un plat *vegan*.

A part le restaurant universitaire, Aurèle présente deux offres qui s’adressent principalement aux jeunes : premièrement des paniers de produits frais, locaux et bio qu’on peut acheter *au marché* et deuxièmement une application qui permet de *récupérer gratuitement* des produits presque périmés.

A la fin, le jeune homme parle des produits bio : le restaurant universitaire n’a pas d’offre bio, mais parmi les amis d’Aurèle, il y en a beaucoup *qui se sont mis à la cuisine bio récemment*.

**Vertiefung 3: Freies Resümee**

**Ecrivez un texte dans lequel vous résumez ce que l’on apprend sur les habitudes alimentaires d’Aurèle.**

**vocabulaire pour vous aider :**

**présenter / expliquer / décrire / parler de…**

**souligner que…**

### Aurèle : Transfer

1. **Comparez les habitudes alimentaires d’Aurèle à celles de la personne qui parle dans l’extrait « À table ! ». Notez vos observations dans le tableau**

Faites attention

* à l’importance accordée aux produits locaux / bio.
* à la composition des repas.
* au nombre de repas par jour.
* aux horaires des repas
* au cadre (seul, en famille, entre amis…) et aux endroits où les repas sont pris.

***Zur Differenzierung kann diese Hilfe reduziert oder sogar ganz darauf verzichtet werden.***

|  |  |
| --- | --- |
| **points communs** | **différences** |
|  |  |

1. **Comparez vos habitudes alimentaires à celles d’Aurèle.**
2. **Imaginez que vous êtes spécialiste en nutrition. Ecrivez un texte dans lequel vous commentez les habitudes alimentaires d’Aurèle.**

## Le homard

Ein Unterschied zwischen den Essgewohnheiten in Deutschland und Frankreich wird offensichtlich, wenn man die Fisch- und Meeresfrüchteabteilungen in den Supermärkten vergleicht.

So gehört auch der Hummer in Frankreich ganz selbstverständlich zum *patrimoine culinaire*, während er hierzulande als Luxusgut gilt und häufig auch die Frage des Tierwohls mitberücksichtigt wird, was bedeutet, dass die Beschäftigung mit diesem Thema interkulturelles Potential im deutsch-französischen Bereich aufweist. Dazu kommt, dass es auch innerhalb der *francophonie* Varianz gibt: Während der Hummerfang in Québec (ähnlich wie in der Bretagne) von nicht unerheblicher wirtschaftlicher Bedeutung ist, und der Hummer dort in erster Linie als Delikatesse wahrgenommen wird, hat die Schweiz auf Drängen von Tierschützern Anfang 2018 die Bedingungen für Transport und Zubereitung in Restaurants gesetzlich neu geregelt. Konkret ist es nun zum Beispiel nicht mehr erlaubt, lebende Hummer in kochendes Wasser zu geben.

Die Auseinandersetzung mit dem Thema Hummerfang und -verzehr bietet also neben der Förderung der Interkulturellen Kompetenz die Möglichkeit, bei den Schülerinnen und Schülern, die sich in einem Alter befinden, in dem sie zunehmend selbst Verantwortung für Kaufentscheidungen tragen, ein Bewusstsein für ihre Verantwortung als Verbraucher zu wecken. Nebenbei bietet auch die Auseinandersetzung mit einem aus süddeutscher Sicht geradezu exotischen Berufszweig, nämlich dem des Hummerfischers, Möglichkeiten die Leitperspektive Berufsorientierung zu integrieren.

Sämtliche Videos, auf die sich die Aufgaben beziehen, sind im Internet frei zugänglich (Stand Dezember 2018).

***Homard bleu de Bretagne vs homard canadien : le match***

<https://www.youtube.com/watch?v=aN70jFYUkuk>

Inhaltliche Schwerpunkte: Hummer als Delikatesse, Arbeitsalltag des Hummerfischers (Frankreich)

***Mon homard au Canada***

<https://www.rts.ch/play/tv/passe-moi-les-jumelles/video/mon-homard-au-canada?id=5742492&station=a9e7621504c6959e35c3ecbe7f6bed0446cdf8da>

Inhaltlicher Schwerpunkt: Arbeitsalltag des Hummerfischers (Québec)

***Les homards devront être étourdis avant d'être mis à mort***

<https://www.rts.ch/play/tv/19h30/video/les-homards-devront-etre-etourdis-avant-detre-mis-a-mort?id=9240234&station=a9e7621504c6959e35c3ecbe7f6bed0446cdf8da>

Inhaltlicher Schwerpunkt: Neue Schweizer Regelungen und Reaktionen darauf

***Suisse: On ne pourra plus faire bouillir le homard***

<https://www.youtube.com/watch?v=cOR9SWqKg-g>

Inhaltlicher Schwerpunkt: Blick aus Québec auf die neuen Schweizer Regelungen.

Diese Erweiterung ist im B1-Bereich nur für besonders leistungsstarke Lehrgruppen / Schülerinnen und Schüler geeignet!

**Einführung: La pêche du homard**

**avant le visionnement :**

1. La cuisine française
* Faites une liste de plats qui sont, pour vous, typiquement français.
* Avec un/e partenaire : Discutez si vous aimez ou non ces plats.
1. Les crustacés/fruits de mer

A deux/trois : Vous êtes en vacances en France. Ce soir, c’est l’anniversaire de l’un de vous et comme cadeau, ses parents veulent vous payer un bon restaurant. Vous vous promenez pour trouver un restaurant qui vous intéresse et vous tombez sur le panneau ci-dessous. Allez-vous choisir ce restaurant ? Discutez !

image *plateaux composés* à retrouver sur :

http://savouret.canalblog.com/archives/2016/08/20/34210223.html

(photo 42 sur 75)

**Vidéo 1 : Homard bleu de Bretagne vs homard canadien - le match !**

Vous allez voir trois extraits d’un documentaire sur la pêche et la consommation du homard. Chaque extrait ne vous sera présenté qu’une seule fois. Lisez bien les consignes avant le visionnement des extraits.

* **extrait 1 : au restaurant (0:00 – 0:30)**
* Décrivez le cadre et l’ambiance dans lesquels se déroule cette dégustation de homard.
* **extrait 2 : la pêche (0:55 – 1:39)**
* Expliquez à quoi servent ces ustensiles.

capture d‘écran

capture d‘écran

capture d‘écran

les appâts

le casier

la bouée

* **extrait 3 : connaître son métier… (1:47 – 2:51)**
* Répondez aux deux questions :
1. Quels sont les meilleurs mois pour la pêche du homard ?
2. Selon quel critère les homards sont-ils triés ? Qu’est-ce qui arrive aux homards qui ne sont pas jugés « bons » ?

**Vidéo 2 : Mon homard au Canada**

* **extrait 1 : matinée (0:18 – 1:39)**
* Vous allez voir comment un jeune pêcheur de homard commence sa journée de travail sur les Îles de la Madeleine (Qc). Mettez les éléments ci-dessous dans l’ordre (il y a des éléments qui ne correspondent pas à l’extrait).
* Il monte sur une colline.
* Il boit son café.
* Il fait une prière.
* Il arrive sur le bateau.
* Il met son gilet de sauvetage.
* Il largue les amarres.
* **extrait 2 : des chiffres (2:54 – 4:04)**
* Regardez l’extrait et écoutez les explications du jeune pêcheur de homard. Complétez les phrases avec les chiffres donnés (il y a des chiffres qui ne correspondent pas à l’extrait).

**5 – 9 – 15 – 60 – 93 – 200 – 276 – 300 – 500**

* La pêche dure \_\_\_\_ semaines.
* Le matin, ils commencent à \_\_\_\_ heures.
* Pour faire sa prière, il monte \_\_\_\_ escaliers.
* Avec l’humidité du bois, le casier peut peser jusqu’à \_\_\_\_ kilos.
* En moyenne, ils pêchent entre \_\_\_\_ et \_\_\_\_ homards

**après le visionnement**

1. Expliquez les caractéristiques de la profession du pêcheur de homard. Comparez-la à d’autres professions que vous connaissez (points communs et/ou différences).

exemples : *Il se lève tôt,* ***comme****… ⬄* ***Contrairement à****…, il*

1. Est-ce un métier qui pourrait vous intéresser ? Discutez !

**Vidéo 3 : Les homards devront être étourdis avant d'être mis à mort (0:00 – 2:37)**

**avant le visionnement :**

Décrivez, puis interprétez la caricature.

aide de vocabulaire :

*faire bouillir/ébouillanter* : abbrühen, in kochend Wasser legen

*bouillant,e* : kochend

*siffler*: pfeifen

*ne pas s’en faire*: sich keine Sorgen machen

*le bébé* : Baby

*la casserole* : Kochtopf

*la vapeur*: Dampf

*plonger qn/qc* : eintauchen

*inverser les rôles* : Rollen vertauschen

capture d’écran:

caricature (à 00:17 du clip)

**premier visionnement :**

1. L’extrait parle d’une nouvelle réglementation en Suisse concernant le traitement des homards qui est entrée en vigueur début 2018. La Suisse a interdit… (2 réponses correctes).

O … d’importer des homards vivants.

O … de consommer des homards.

O … de faire bouillir des homards vivants.

O … de transporter des homards sous des conditions inadéquates.

1. Cette règlementation s’inscrit dans une tradition suisse puisque, depuis plusieurs décennies, ce pays (1 réponse correcte)…

O … a interdit de vendre des homards dans les restaurants.

O … a pris des mesures contre la maltraitance des animaux.

O … s’est opposé à l’importation des produits alimentaires.

**deuxième visionnement :**

1. Qui donne les informations/exprime les avis suivants ? Cochez les cases.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | photo: capture d‘écranle présentateur | photo: capture d‘écranFrédéric Gisiger | photo: capture d‘écranphoto: capture d‘écranAbel Otero |
| La Suisse risque dorénavant de recevoir des homards qui sont de mauvaise qualité. |  |  |  |
| La nouvelle réglementation suisse a suscité un intérêt international. |  |  |  |
| Les restaurateurs n’étaient pas conscients que les homards souffraient. |  |  |  |
| La Suisse a souvent été la première à adopter des règles plus strictes qui ont pour but de protéger les animaux. |  |  |  |
| La nouvelle réglementation va rendre difficile le transport des homards.  |  |  |  |
| La préparation traditionnelle des homards avait pour but de garantir la fraîcheur du produit. |  |  |  |

**troisième visionnement :**

Faites attention aux images qui montrent des animaux (les homards, mais aussi les autres animaux). A votre avis, quel est le message qu’ils transportent ?

**Vidéo 4 : Suisse : On ne pourra plus faire bouillir le homard**

**avant le visionnement :**

Dans certaines régions du Québec, la pêche du homard représente un secteur économique important. Sur les Îles-de-la-Madeleine, les activités liées à l’exploitation du homard « génèrent des emplois pour environ 10% de la population[[2]](#footnote-2). »

Suite aux nouvelles réglementations en Suisse, le journaliste Denis Lévesque, qui anime un talkshow sur LCN, une chaîne d’information québécoise, fait une interview avec un biologiste qui travaille pour une association de pêcheurs professionnels des Îles-de-la-Madeleine.

*A deux : Formulez quatre questions que le journaliste pourrait poser à son invité, puis préparez-vous à y répondre oralement (vous pouvez noter des mots-clés).*

**Premier visionnement**

extraits :

1. 0:55 - 2:30

présentation – les homards ressentent-ils la douleur – comme les êtres humains ?

1. 4:29 - 5:52

Obligation de transporter les homards dans leur environnement naturel 🡺 effets sur l’exportation

1. 7:14 -8:00 (oder bis 8:13)

effets sur l’exportation/l’industrie du homard en général ; lui-même : grand consommateur de homard ?

* Comparez vos questions / réponses à celles posées/données dans l’interview.

**Deuxième visionnement**

Faites attention aux images qui montrent les homards. A votre avis, quel est le message qu’ils transportent ?

## Anhang

### Frageimpulse zur Einführung der Arbeit mit Filmen/Filmtrailern

verschiedene methodische Ansätze denkbar: *double cercle, place du marché, speed dating…*

**Mise en route : Le cinéma[[3]](#footnote-3)**

1. Quel genre de film aimez-vous ?
2. Allez-vous souvent au cinéma ?
3. Où vous mettez-vous dans la salle ?
4. Aimez-vous regarder un film avec des amis ?
5. Comment choisissez-vous un film ? (affiche, acteurs, critiques...)
6. Avez-vous vu un film plusieurs fois ?
7. Quels sont vos acteurs ou actrices préférés ?
8. Quel est votre film préféré ?
9. Qu'attendez-vous quand vous allez au cinéma ?
10. Quel film vous a le plus déçu(e) ? Pourquoi ?
11. Quel film recommanderiez-vous ?
12. Préférez-vous les films sous-titrés ou en version originale ?
13. Êtes-vous déjà sorti(e) d'une salle de cinéma avant la fin du film ?

**Mise en route : Les bandes-annonces (für starke/cinephile Lerngruppen geeignet)**

mündliche (s.o.) oder schriftliche Bearbeitung denkbar

* Y a-t-il des bandes-annonces dont vous vous rappelez bien ? Lesquelles ? Pourquoi ?
* Qu’est-ce qui, dans une bande-annonce, peut vous donner envie d’aller voir un film ?
* Qu’est-ce qui, dans une bande-annonce, peut vous répugner ?
* Selon vos expériences, les bandes-annonces sont-elles généralement fiables (le film correspond aux attentes suscitées par la bande-annonce) ?
* A votre avis, faut-il montrer dans une bande-annonce les meilleures scènes d’un film ?

### Ideen für vertiefende Auseinandersetzung mit zwei Filmtrailern.

|  |
| --- |
| **Bande annonce du film *Les saveurs du palais***1. Standbilder 00:12 und 00:42

 S beschreiben die Bilder und stellen Vermutungen an, worum es sich handelt1. Le repas : entrée – plat – fromage – dessert
* Composez un repas/un menu pour 2 à 4 personnes avec :

 entrée – plat – fromage – dessert* Faites les courses sur : <https://www.supermarchesmatchdrive.fr/fr_fr/s/charleville>
* Expliquez ce que vous achetez et ce que vous allez préparer……
 |
| **Bande annonce du film** ***Ce qui nous lie***S **hören** **(ohne Bild)** die bande-annonce bis 1:07:* Parlez de la musique avec laquelle la bande-annonce commence.
* Quel film attendez-vous ?
* Qui parle ?
* Où le narrateur pourrait-il se trouver ? Avez-vous une idée ?
* Qu’est-ce qu’il raconte ? De quelles étapes de sa vie est-ce qu’il parle ? Nommez 3 étapes dont il parle.

S vergleichen/begründen ihre ErgebnisseS **sehen** (**mit Bild)** den Trailer bis 1:07 und gleichen mit ihren Ideen ab.Quel rôle joue le vin ?Erarbeitung des Wortfelds *le vin*: *le vin**la vigne ; le vignoble**le vigneron**les vendanges, f.**la viticulture**le/la vigneron/ne ; le/la viticulteur/trice**le raisin**la cave à vin*S sehen den kompletten Trailer:D’après ce que vous avez vu, expliquez le titre du film. |

### L’apéritif: Geschlossene Aufgaben zu einem Karambolage-Clip

<https://www.youtube.com/watch?v=jiRw9yvEwm8&index=13&list=PL7IjbMQ-eSLz-Vehchqi-cZWgj3MrUM9X>

1. Quand est-ce qu’on prend l’apéritif en France ? *(Cochez la bonne réponse !)*
* dans l’après-midi
* avant le dîner
* après le petit déjeuner
1. Qu’est-ce qu’on boit comme apéritif ? Nommez trois boissons !
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
1. Qu’est-ce qu’on mange avec l’apéritif ? *(Cochez les 2 bonnes réponses !)*
* des tomates
* des olives
* des brezels
* des noix
* du fromage
1. Les gens plus chic offrent *(Cochez les 2 bonnes réponses !)*
* du champagne
* du whisky
* du foie gras
* de la limonade
* du vin blanc
1. Quel est le but de l’apéritif ? *(Cochez la bonne réponse !)*
* se réchauffer
* se mettre à l’aise
* donner faim aux invités
1. Qu’est-ce que les Romains ont pris comme apéritif ? *(Cochez la bonne réponse !)*
* du vin jaune
* du vin d’honneur
* du vin sucré au miel
1. Au Moyen Age on fabriquait l’apéritif selon des recettes familiales *(Cochez la bonne réponse !)*
* qu’on partageait avec les voisins
* qu’on cachait dans les caves
* dont on ne parlait pas aux autres familles
1. On invite souvent des gens seulement pour l’apéritif *(Cochez la bonne réponse !)*
* parce qu’on veut faire des économies
* parce qu’on n’a pas le temps de faire la cuisine
* parce qu’on a des choses à discuter
1. Pourquoi est-ce que les enfants aiment l’apéritif pendant les vacances ?

*(Cochez les 2 bonnes réponses !)*

* Ils ont le droit de jouer au foot
* On peut rester en maillot de bain
* On leur permet de rester avec les adultes
* Il y a des petits morceaux de saucisse avec
1. source de l’image: https://unsplash.com/photos/8eQOBtgn9Qo [↑](#footnote-ref-1)
2. homardsdesilesdelamadeleine.com [↑](#footnote-ref-2)
3. Vorlage: http://www.francparler-oif.org/images/stories/Fiche\_pedagogique\_cin\_cinma\_1.pdf [↑](#footnote-ref-3)