

Meldung bei der Oberstufenkoordination:

Kurzversion: Freitag, 13. Oktober 2018

Langversion: Freitag, 30.11.2018

Abiturjahrgang

2019 / 2021

P-Seminar

Leitfächer: **Französisch/Deutsch**

1. Studien- und Berufsorientierung (11/1)
2. Projekt: *Haute Cuisine trifft Gut Bürgerlich* – ein deutsch-französisches Cooktorial

Lehrkraft: **Alexandra Höppler (Frz, Deu)**
Tanja Stock (Frz, Deu)



1. Allgemeine Studien- und Berufsorientierung			
Die Inhalte der Studien- und Berufsorientierung sollen insgesamt ca. ein halbes Jahr umfassen, müssen aber nicht ausschließlich in 11/1 behandelt werden, wenn z. B. erste Arbeiten für das Projekt bereits in 11/1 notwendig sind.			
Halb-jahr	Monat	Tätigkeit der Schüler und der Lehrkraft	Formen der Leistungserhebungen
11/1	SEP	<ul style="list-style-type: none"> Vorstellen des Seminarplans, Arten der Leistungserhebungen Projektplanung, Ideensammlung 	<ul style="list-style-type: none"> Unterrichtsbeiträge
	OKT	<ul style="list-style-type: none"> Studien- und Berufswahl: Lebensentwürfe, Schülerelbsteinschätzung (1. Einschätzung) Evtl. Knüpfen von Kontakten zu externen Partnern 	<ul style="list-style-type: none"> Präsentationen, Rollenspiele, Unterrichtsbeiträge
	NOV	<ul style="list-style-type: none"> Analyse von Stellenausschreibungen, Bewerbungsschreiben, Präsentationstechniken 	<ul style="list-style-type: none"> Präsentationen, Rollenspiele, Unterrichtsbeiträge
	DEZ	<ul style="list-style-type: none"> Selbständiges Erarbeiten von Informationen (Anforderungen und Entwicklungschancen) über Studiengänge und Berufsgruppen Präsentation und Auswertung der Ergebnisse im Plenum Evtl. Besuch einer Vorlesung an der Uni, Infoveranastaltung, Studiengängen oder Berufen (Exkursion zur TU oder LMU?) 	<ul style="list-style-type: none"> Gespräche mit der Lehrkraft zu den individuellen Präsentationen / Bewertungen der Einzelteile (Lebenslauf, Stellenanalyse, Vorstellung einer Ausbildungsrichtung etc.)
	JAN	<ul style="list-style-type: none"> Siehe DEZ 	<ul style="list-style-type: none"> Siehe DEZ
	FEB	<ul style="list-style-type: none"> Bewerbungstraining mit Bewerbungsgesprächen + Videoanalyse 	<ul style="list-style-type: none"> Siehe DEZ

2. Projekt
Begründung und Zielsetzung des Projekts (ggf. Bezug zum Fachprofil):
u. a. Beschreibung der Kompetenzen, die beiden Seminarmitgliedern erreicht werden sollen
<p>Froschschenkel, Schnecken, Ratatouille, Mousse au chocolat, Crêpes – wenn es um die französische Küche geht, hat jeder sogleich zahlreiche Assoziationen im Kopf. Und dies nicht ohne Grund: Die <i>Haute Cuisine</i> ist Teil des französischen <i>Savoir-Vivre</i> und trägt maßgeblich zum Leben „wie Gott in Frankreich“ bei. Doch was passiert, wenn kulinarische Raffinesse auf ein bayrisches Prosit der Gemütlichkeit mit Schweinebraten, Haxe und Sauerkraut trifft? Kulturschock oder innovative Fusionsküche?</p> <p>Inwiefern sich zwei benachbarte, aber dennoch unterschiedliche Kulturen geschmacklich bereichern, ergänzen und inspirieren können, gilt es in diesem Seminar herauszufinden.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler setzen sich zunächst mit den Grundlagen der beiden europäischen Küchen auseinander. Daran anschließend entscheiden sie sich für ein Gericht, das sie in einem „Cooktorial“ präsentieren. In dem zu erstellenden Videobeitrag wird die Speise live gekocht, auf einer der jeweiligen Sprachen erklärt, mit kulturellem Hintergrundwissen unterfüttert und für das Nachbarland untertitelt. Im Zuge dessen schulen die Seminarteilnehmerinnen und -teilnehmer ihre Sprach-, Medien- sowie interkulturelle Kompetenz und trainieren ihre Präsentationsfertigkeiten. Darüber hinaus soll der Kurs die deutsch-französische Freundschaft stärken und damit einen Beitrag zur Völkerverständigung leisten. Ganz nach dem Motto: Lasst uns über den eigenen Tellerrand hinausblicken!</p> <p><u>Angestrebte Sach- und Methodenkompetenzen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Vertiefung der Sprach-, Medien- und interkulturellen Kompetenzen - Training der Präsentationsfertigkeiten



2. Projekt

Begründung und Zielsetzung des Projekts (ggf. Bezug zum Fachprofil):
u. a. Beschreibung der Kompetenzen, die beiden Seminarmitgliedern erreicht werden sollen

- Erfahrung im Organisieren und Planen eines größeren Projekts

Angestrebte Selbst- und Sozialkompetenzen:

- Kommunikationsfähigkeit und Vermittlungskompetenz
- Kooperationsfähigkeit, Kritikfähigkeit
- Einschätzung eigener Stärken und Schwächen bei der Durchführung eines langfristig geplanten Projekts
- Einsatzbereitschaft und Hilfsbereitschaft
- Selbstorganisation (Zeitmanagement, Zuverlässigkeit)
- Stärkung der Persönlichkeitskompetenz durch den erweiterten Horizont und den Abbau von Vorurteilen

Halb-jahr	Monat	Tätigkeit der Schüler und der Lehrkraft	Formen der Leistungserhebungen
11/2	FEB	<ul style="list-style-type: none"> - Konkrete Zieldefinition für das Projekt - Erstellen eines Projektplans: Themenfindung, Einteilung - Erarbeiten der Grundlagen der französischen und deutschen Küche: Haute Cuisine trifft Gut Bürgerlich - Recherche zu regionalen Spezialitäten in Frankreich und Deutschland - Speisekarten von französischen und bayerischen Restaurants analysieren / Feinkostläden besuchen / Kontakt zu frz. und bayerischen Experten herstellen - Ideenfindung für kreative Rezeptideen / Menüs etc. - Vorstellen der verschiedenen Gerichte - Auspropieren / Kochen der verschiedenen Gerichte - Veranstaltung eines Kochabends als Werbeveranstaltung + Finanzierung 	Projektbeiträge, Organisations- und Planungsleistung Präsentationen / Kurzreferate
	MRZ		
	APR		
	MAI		
	JUN		
	JUL		
12/1	SEP	Ziel: ein „Cooktorial“ erstellen: <ul style="list-style-type: none"> - Technisches Know-How aneignen: Medienkompetenz - ARTE-Karambolage als mögliche Inspirationsquelle analysieren - Sprachkompetenz trainieren: Aussprachübungen etc. - Gerichte am Weihnachtsbazar zur Verkostung anbieten 	Projektbeiträge, Organisations- und Planungsleistung
	OKT		
	NOV		
	DEZ		



Halb-jahr	Monat	Tätigkeit der Schüler und der Lehrkraft	Formen der Leistungserhebungen
	JAN	<ul style="list-style-type: none"> - Präsentation der Ergebnisse - Studien- und Berufswahl (2. Einschätzung) 	
	FEB	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse des Projekts • Evaluation, Verbesserungsmöglichkeiten • Selbstreflexion 	<ul style="list-style-type: none"> • Abschlussbericht zum Projekt mit Selbstreflexion

Externe Partner:

- Möglich wären, je nach Bedarf:
- Regionale Tourismusverbände in Frankreich
 - Vertretungen französischer Regionen in Deutschland
 - Institut français, München
 - kulinarische Einrichtungen mit französischem Hintergrund/Angebot in München (bistrots/boulangeries/restaurants)
- BR

Weitere Bemerkungen zum geplanten Verlauf des Seminars:

- Die Reihenfolge innerhalb der Halbjahre und zwischen den Halbjahren kann variieren.

