

Lehrkraft: S. Wittmann

Leitfach: Französisch

Projektthema: La cuisine française – von den Grundlagen des Kochens zur professionellen Umsetzung in der Internatsküche am Gymnasium Marktoberdorf

Anhand französischer Kochrezepte werden typisch französische Gerichte zubereitet (mit Kosten verbunden); dabei werden gesundheitsbewusste, saisonale und regionale Aspekte Frankreichs thematisiert. Als Höhepunkt der „Cuisine française“ soll im Internat eine „französische Woche“ stattfinden, in der über Frankreichs Küche und Essgewohnheiten informiert und französische Menüs auf dem Speisezettel stehen sollen (in Absprache mit dem Internatskoch Herrn Kleybor)

Begründung und Zielsetzung des Projekts (u. a. Beschreibung besonderer Kompetenzen, die bei den Seminarmitgliedern erreicht werden sollen):

- Aktionsplan erstellen
- Sammeln von typisch französischen Gerichten
- Auswählen solcher Gerichte, die sich zum Nachkochen in unserer Region (Bayern) auch unter saisonalem Aspekt eignen
- Übersetzen der Kochrezepte
- Informationen zu gesundem Essen
- Erstellen eines Kochbuches
- eigenständige Planung und Organisation: von der Kalkulation über den Einkauf bis zum Kochen in einer Schulküche und den gemeinsamen Verzehr
- Internatsküche in Marktoberdorf auf dem Prüfstand: Umfrage und Vergleich mit anderen Angeboten und Formen des Mittagessens, evt. mit anderen (französischen) Schulkantinen
- Eine „französische Woche“ in der Internatskantine organisieren

Zeitplan im Überblick (Aufteilung der allgem. Studien- und Berufsorientierung und der Projektarbeit):

11/1	Allgemeine Studien- und Berufsorientierung, Planung des Seminars, Vorkenntnisse in Französisch, Kochen, Internatsessen, gesundem Essen eruieren
11/2	Kochen ausgewählter Rezepte (an ausgewählten Nachmittagen bzw. Samstagvormittagen) Menüs für die französische Woche im Internat erarbeiten Umfrage zu mittäglichen Essgewohnheiten bei Schülern Informationen zu gesundem Essen
12/1	Französische Woche im Internat durchführen Portfolio, Evaluation der Ergebnisse

Externe Partner, die voraussichtlich beteiligt sind:

Internatsküche mit ihrem Koch Herrn Kleybor

Schüler, die in einer anderen, evt. französischen Schulkantine Mittag essen

ggf. weitere Bemerkungen zum geplanten Verlauf des Seminars:

Schulküche in unmittelbarer Nähe des Gymnasiums Marktoberdorf an festgelegten Nachmittagen bzw. Samstagvormittagen benutzen

FH Kempten: Fachbereich Betriebs-, Sozialwirtschaft am „Tag der Sozialwirtschaft „ erkunden

Berufsfachschule für Hauswirtschaft und Kinderpflege in Kaufbeuren oder Hotelfachschule in Bad Wörishofen oder Fremdspracheninstitut in Kempten kontaktieren

Als Referenten einen Lebensmittelchemiker vom Gesundheitsamt und eine Ökotrophologin einladen