

Handwerksberufe in Deutschland: Zwischen Tradition und Innovation 2020

April / Konditor*in

Lehrerhandreichung



Abkürzungen

- LK:** Lehrkraft
- L:** Lernende
- UE:** Unterrichtseinheit
- AB:** Arbeitsblatt
- PL:** Plenum
- EA:** Einzelarbeit
- PA:** Partnerarbeit
- GA:** Gruppenarbeit

Hinweis zu den Steckbriefen

Sie finden eine Auflistung von Möglichkeiten, mit den Steckbriefen zu arbeiten, als separate Datei unter den Downloads.



Lehrerhandreichung zu KONDITOR*IN

Text „Der süße Bäcker“

Niveau: ab B1

Materialien: Kalenderbild, Kopien des Textes und des AB (Seite 1+2)

Wichtige Wörter und Ausdrücke

r Zuckerbäcker, -	r Künstler, -	schmelzen
r Kuchen, -	r Honig, (nur Sg.)	überziehen
e Eiscreme, (nur Sg.)	s Gewürz, -e	füllen
e Praline, -n	r Lebkuchen, -	verfeinern (+ Akk.)
e Hochzeitstorte, -n		handgemacht

1. PL: Die LK zeigt die rechte Hälfte des Kalenderbildes, so dass die L nur die Frau mit dem Pinsel sehen. Der Rest des Fotos ist verdeckt. Sie lässt die L Vermutungen dazu anstellen, was die Frau von Beruf ist. Die LK sammelt die Ideen an der Tafel. Dann deckt die LK die linke Seite auf und die L vergleichen, ob sie den Beruf Konditor*in genannt haben.

2. PA/GA/PL: Die LK bildet PA. Die L überlegen gemeinsam, was ein*e Konditor*in macht und notieren sechs bis acht Wörter. Dann bilden je zwei Partnergruppen eine Gruppe und vergleichen ihre Wörter. Dann sammeln die LK die Wörter an der Tafel. Die L können die Wörter auch in ihrer Muttersprache im Wörterbuch suchen und das deutsche Wort herausschreiben.

3. EA/PA/PL: Die LK verteilt die Kopie des AB und des Textes. Die L sehen die Fotos von Aufgabe 1 an. Sie überlegen, welche Speisen sie schon kennen. Sie schreiben die Bezeichnung, die sie kennen zu den Fotos. Die Speisen, die sie nicht auf Deutsch kennen, schreiben sie in ihrer Muttersprache zu den Fotos. Anschließend lesen sie den Text und suchen die Wörter im Text und schreiben die passenden Wörter mit Artikel unter die Fotos. Dann vergleichen sie im Plenum.

Lösung zu Aufgabe 1: A: e Eiscreme, (nur Sg.) B: s Brot,-e, C: e Hochzeitstorte-n, D: s Gewürz, -e, E: r Kuchen, -, F: r Lebkuchen, -, G: e Praline, -n, H: e Frucht, -e, I: r Zuckerbäcker, -, J: e Schokolade, -n.

4. PL: Die LK schreibt die zehn Worträtsel groß auf einzelne DIN A4-Blätter, dann bilden die LK 3-4 Gruppen. Die LK hält ein Worträtsel hoch und die Gruppe, die zuerst weiß, um welches Wort es sich handelt, ruft Stopp. Die Gruppe, die am meisten Wörter geraten hat gewinnt. Die LK kann einen Preis vergeben, wie zum Beispiel eine Praline pro Person oder Ähnliches.

Lösung zu Aufgabe 2: 1: Schokolade, -n, 2: e Praline,-n, 3: e Hochzeitstorte,-n, 4: r Kuchen, -, 5: e Eiscreme (nur Sg.), 6: r Lebkuchen, -, 7: r Zuckerbäcker, -, 8: s Gewürz, -e, 9: s Brot, -e, 10: e Frucht, -e; 9. Brot passt nicht.

5. EA/PA: Die LK verteilt die Kopien vom AB (Seite 2). Je zwei L bearbeiten zusammen Aufgabe 3 und versuchen die Satzteile zu verbinden. Dann lesen sie den Text noch einmal und überprüfen, ob sie die Satzteile richtig verbunden haben.

Lösung zu Aufgabe 3: A 3, B 9, C 10, D 2, E 8, F 5, G 4, H 7, I 6, J 1

6. GA/PL: Die LK bildet 3er Gruppen. Jede Gruppe wählt eine Aufgabe aus: 1. Erklärt den Text den anderen Gruppen, als wären sie 5 Jahre alt. 2. Illustriert den Text mit eigenen Zeichnungen. 3. Macht ein Interview mit einer*m Konditor*in.



Lehrerhandreichung zu KONDITOR*IN

Interview „Pralinen machen mir am meisten Spaß“

Niveau: ab B1

Materialien: Kopien des Textes (mit Foto) und des AB (Seite 2)

Wichtige Wörter und Ausdrücke

e Schokoladentafel, -n	herstellen (+ Akk.)	sauber machen
e Erdbeerschnitte, -n	abhängen von (+	eine Ausbildung machen
r Rhabarberkuchen, -	Dat.)gestalten (+ Akk.)	ein Auge haben für (+
s Weihnachtsgebäck (nur Sg.)	anrichten (+ Akk.)	Akk.)
e Geschmacksrichtung, -en	entwickeln (+ Akk.)	fein und genau arbeiten
r Johannisbeerkuchen, -	anbieten (+ Dat.)	der Kreativität freien Lauf
r Geschmack, -"-er	schmecken (+ Dat.)	lassen
s Standardsortiment, -e	industriell hergestellt	etwas zu schätzen wissen
e Backstube, -n	fertig sein	Brötchen holen
s Lob (nur Sg.)		

1. EA/PA: Die L lesen das Interview und korrigieren die Aussagen in Aufgabe 1. Dann vergleichen sie ihre Ergebnisse in PA. *Lösung zu Aufgabe 1: richtig 7, falsch: 1: in einer Konditorei, 2: im Sommer, 3: Lebkuchen, 4: ein Auge, 5: Schokolade, gebackene Kuchen wie Apfel- oder Johannisbeerkuchen, 6: immer, 8: in der Backstube*

2. PA/GA: Die L suchen in PA max. sechs Wörter aus dem Interview heraus, die sie lernen möchten. Wenn sie die Bedeutung nicht aus dem Kontext erschließen können, suchen sie sie im (Online-)Wörterbuch. Dann setzen sich zwei Partner zu einer Gruppe zusammen. Sie vergleichen und erklären sich gegenseitig ihre Wörter, sie einigen sich auf sechs gemeinsame Wörter. Anschließend formulieren sie für diese sechs Wörter Definitionen oder Sätze, in denen diese Wörter vorkommen. Das Wort darf aber nicht genannt werden. Nun spielen je zwei Gruppen gegeneinander Tabu mit ihren Wörtern.

3. EA/PA: Die L lesen Aufgabe 2. In PA erarbeiten die L die wichtigsten Aspekte aus den beiden Texten. Dann notieren sie in EA in einer Tabelle die Vor- und Nachteile, die für sie persönlich die Konditor*innen-Ausbildung hat, sie überlegen auch, ob sie eine solche Ausbildung machen möchten. Anschließend vergleichen sie in PA und ergänzen ggfls. noch weitere Aspekte. Dann sprechen die L darüber, ob sie eine Konditor*innen-Ausbildung machen würden und warum (nicht). Nach dem Gespräch überlegen sie, ob sich ihre Meinung verändert hat und ergänzen ggfls. ihre Notizen.

4. EA/PA: In sprachhomogenen Gruppen können die L jetzt in PA überlegen, wie sie in ihrer Muttersprache einem Freund oder ihren Eltern davon berichten. In sprachheterogenen Gruppen kann die Vorbereitung in EA oder auch als Hausaufgabe bearbeitet werden.

5. Hausaufgabe: Die L machen Aufgabe 2.

Zur Vertiefung und zur Visualisierung

Die LK kann mit den L diesen kurzen Film <https://www.youtube.com/watch?v=tAijTgyMIog> bei azubityv.de ansehen. Er eignet sich auch zunächst zum Einsatz ohne Ton, damit die L einen Eindruck von der Arbeit einer/eines Konditor*in bekommen. Der Film eignet sich auch, um einen Vergleich zwischen Tamara und Oliver aus dem Film anzustellen.

METHODE: Tabu

Unter [https://de.wikipedia.org/wiki/Tabu_\(Spiel\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Tabu_(Spiel)) finden man eine Erklärung.



Lehrerhandreichung zu KONDITOR*IN

Text „Schwarzwälder Kirschtorte – Die beliebteste Torte Deutschlands“

Niveau: ab Ende B1

Materialien: Kopien des Textes (mit Foto) und des AB (Seite 2)

Wichtige Wörter und Ausdrücke

r Tortenboden, -"	e Backform, -en	auffangen (+ Akk.)
s Eiweiß (nur Sg.)	r Backofen, -"	einrühren in (+ Akk.)
s Eigelb (nur Sg.)	r Kirschsafte, -"-r	aufkochen lassen
e Speisestärke (nur Sg.)	Spritzbeutel, -"- e	durchschneiden
s Kakaopulver (nur Sg.)	r Spritzer, -	träufeln
s Backpulver, (nur Sg.)	e Oberfläche, -n	draufgeben
e Füllung, -en	r Rand, -"- , er	steif schlagen(+ Akk.)
e Sauerkirsche, -n	tränken (+ Akk.)	streichen auf (+Akk.)
e Sahne (nur Sg.)	rühren (+ Akk.)	auflegen (+Akk.)
s Sahnesteif (nur Sg.)	mischen (+ Akk.)	andrücken (+Akk.)
r Esslöffel, -	schlagen (+ Akk.)	füllen in (+Akk.)
s Kirschwasser, (nur Sg.)	streuen auf (+ Akk.)	belegen (+Akk.)
e Schokoladenraspeln (nur Pl.)	rühren unter (+ Akk.)	
e Zubereitung, -en	bestreichen mit (+Dat.)	steif
s Sieb, -e	hineingeben	die Temperatur senken
	auskühlen lassen	vom Herd nehmen
	abgießen über (+Dativ.)	zur Seite legen

1. Die LK verteilt das AB (Seite 3). Die L sehen das Foto von der Schwarzwälder Kirschtorte an und ordnen die Wörter den verschiedenen Teilen der Torte zu. *Lösung zu Aufgabe 1: A: 3, B: 5, C: 4, D: 1, E: 2*

2. EA/PA: Die L lesen das Rezept und suchen Wörter für die drei Kategorien: Zutaten, Tätigkeiten und Geräte heraus. Anschließend vergleichen sie ihre Sammlung in PA und suchen bei neuen Wörter die Bedeutung im (Online)Wörterbuch. *Lösung zu Aufgabe2: Zutaten: Eier, Zucker, Wasser, Mehl, Speisestärke, Kakaopulver, Backpulver, Sauerkirschen, Sahne, Sahnesteif, Kirschwasser, Schokoladenraspel, Fett. Tätigkeiten: trennen, (ein)rühren, mischen, (be)streuen, schlagen, bestreichen, hineingeben, auskühlen lassen, abgießen, auffangen, einrühren, aufkochen, vom Herd nehmen, durchschneiden, träufeln, draufgeben, auflegen, andrücken, füllen in, belegen Geräte und Utensilien: Sieb, Backform, Backofen, Schüssel, Herd, Spritzbeutel.*

3. EA/PA: Die L formulieren in EA drei Fragen zum Rezept. Diese schreiben sie auf eine Karte und auf die Rückseite schreiben sie die richtige Antwort. Dann machen die L einen Klassenspaziergang, d.h. die L gehen durch den Raum, treffen auf ein bis zwei andere L, stellen sich gegenseitig ihre Fragen. Dann tauschen sie ihre Fragenkärtchen und gehen zur nächsten Person.

4. EA/GA: Die L machen die Vorbereitung dieser Aufgabe als Hausaufgabe. Sie suchen das Rezept ihres Lieblingskuchens oder ihrer Lieblingstorte (auch in der Muttersprache möglich), drucken das Rezept mit Foto aus, machen sich Notizen zur Zubereitung und zur Erklärung und warum gerade dies der Lieblingskuchen bzw. die Lieblingstorte ist. Je nach Niveau können die L die Satzanfänge benutzen, sich die nötigen Redemittel aus dem Rezept der Schwarzwälder Kirschtorte heraussuchen. Sie bringen dann alle Notizen und Fotos mit in die nächste UE. Dort bildet die LK Gruppen. In GA stellen sich die L zunächst ihre Rezepte vor und erstellen dann ein Plakat aus ihren drei bis vier Rezepten. Anschließend stellen sich die L ihre Plakate gegenseitig mit einem Marktplatz vor.

METHODE: Marktplatz

Jede Gruppe hängt ihr Plakat im Raum auf. Bei jedem Plakat stehen ein bis zwei L und präsentieren es. Die anderen L gehen herum und sehen sich die Plakate an. Wenn sie alle Plakate gesehen haben, dann wechseln sie die Rollen.