

Kochen in der Fremdsprache mit dem massgeschneiderten Lehrmittel

Une poignée de français, a spoonful of English & einen halben Liter Deutsch

Kathrin Jonas Lambert | Zollikofen

Le multilinguisme et la mobilité sont des atouts clés dans notre société et cela vaut bien sûr aussi pour le marché de l'emploi, où la maîtrise des langues étrangères est une exigence toujours plus pressante. Partant de ce constat, la formation de base cuisinier/cuisinière CFC a réintégré l'enseignement d'une langue étrangère dans les plans d'études. Mais désormais, et c'est là une particularité dans le paysage suisse de la formation professionnelle, l'enseignement des langues est intégré, sur le plan du contenu et de l'horaire, dans les cours professionnels. Il y a ainsi une conjonction directe entre langue et compétences professionnelles. Pour les enseignants de cuisine cela signifie qu'ils doivent aussi porter le chapeau de «passeurs de langue».

Pour les soutenir face à ce nouveau défi, l'Institut fédéral des hautes études en formation professionnelle (EHB IFFP IUFFP) a élaboré avec le concours de «Hotel & Gastro formation» un manuel en 3 langues conçu pour répondre aux besoins professionnels spécifiques des apprenants et pour offrir aux formateurs un soutien didactique.

Le manuel renonce à tout enseignement de grammaire. Il poursuit une didactique par tâches demandant aux apprenants une participation active alors que l'enseignant revêt le rôle de «*language coach*».

Ein Pilotprojekt

Wie die meisten Ausbildungen im gewerblich-industriellen Bereich der Schweiz hatte auch die Kochausbildung bis zum September letzten Jahres auf das Unterrichten von Fremdsprachen gänzlich verzichtet.

Angesichts der Tatsache, dass Mehrsprachigkeit und Mobilität nicht nur in unserer Gesellschaft, sondern auch auf dem Arbeitsmarkt zunehmend als Schlüsselkompetenzen vorausgesetzt werden, haben sich die verantwortlichen Bildungsorganisationen¹ entschieden, auch in der Grundbildung Köchin EFZ/Koch EFZ die Fremdsprache wieder einzuführen. Damit wurden für die Ausgestaltung des Bildungsplans hohe Anforderungen gestellt. Einerseits standen keine zusätzlichen Lektionen zur Verfügung und andererseits mussten die unterschiedlichen Vorkenntnisse der Lernenden berücksichtigt werden. Als weitere Anforderungen waren die kantonalen Entscheide zur Einführung der ersten und zweiten Fremdsprache und die betrieblichen Gegebenheiten

gebührend zu berücksichtigen.

All dies führte zur Entscheidung, den Sprachunterricht inhaltlich und zeitlich in den Fachunterricht zu integrieren. Die Kochlehrperson sieht so ihren traditionellen Aufgabenkreis um den der Sprachvermittlerin erweitert, der es darum geht, die in der Muttersprache erworbenen Fachkompetenzen in der Fremdsprache wieder aufzunehmen. Um diesem Ansatz des integrierten Fremdsprachenlernens einen Rahmen zu geben, hat das Eidgenössische Hochschulinstitut für Berufsbildung (EHB) im Auftrag von und in Zusammenarbeit mit «Hotel & Gastro formation» ein Lehrmittel in 3 Sprachen entwickelt, das sich inhaltlich an den Vorgaben des Rahmenlehrplans orientiert.

Praxisnah und handlungsorientiert

Durch den integrierten Ansatz waren das Anknüpfen an die (berufliche) Lebenswelt der Lernenden und damit das Vermitteln von «nützlichen» Sprachkompetenzen im Vorfeld gegeben. Aber auch ansonsten waren die Prinzipien des handlungsorientierten Sprachunterrichts und die Tatsache, dass die Fremdsprache von Kochfachlehrpersonen unterrichtet wird, die Wegweiser bei der Konzeption und Ausarbeitung des Lehrmittels.

Auch aus diesem Grund haben wir Autoren des Lehrmittels auf die Vermittlung gewisser Aspekte des Fremdsprachenunterrichts, wie z.B. Grammatik und Fehlerkorrektur ganz verzichtet. In dem Sinne strebt das Lehrwerk auch keine Leistungsprogression an. Der Einstufungsskala des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmen zufolge bewegt sich die Fremdsprachenkompetenz der Kochlernenden nach der obligatorischen Schulbildung auf dem Niveau A2.²

Unser Anliegen war es vielmehr, die Lernenden mit einer grossen Menge von beruflich relevanten Kommunikationssituationen zu konfrontieren. Davon versprechen wir uns, dass es a) Spass macht und b) dazu führt, die auf dem A2 Niveau schon vorhandenen Sprachkenntnisse anzuwenden und durch berufliches Fachvokabular zu vertiefen.

Alle Aufgaben des Buches zielen darauf hin, dass die Lernenden so aktiv wie möglich sind. Sie sind immer in einer (beruflich relevanten) Situation, in der sie handeln müssen, Initiative übernehmen oder etwas gestalten müssen. Diese Aufgaben werden meistens kollaborativ verhandelt. Auch an andere Fähigkeiten, wie gestalterische oder analytische, z.B. bei der Darstellung von Ergebnissen wird appelliert. Mit anderen Worten: Die Sprache ist nur *ein* Mittel von vielen bei der Lösung von Aufgaben.

Die Leistungsziele des Rahmenlehrplans legen fest, dass die mündliche Produktion und das Verständnis von Fachvokabular gefördert werden sollen. Dabei ging es uns Lehrbuchautoren nicht um (bezogen auf A2) perfekte Kommunikation, sondern um den Spass und die Motivation, in der Sprache zu handeln, ohne sich von der Angst vor Fehlern hemmen zu lassen. Durch die Tatsache, dass die Lernenden mehr Verantwortung und Initiative übernehmen, ändert sich auch die Rolle der Lehrperson, die zur Lernbegleiterin wird. Denn, wie gesagt, die Aufgaben sind so konzipiert, dass es nicht um das perfekte Tun, sondern um das Tun überhaupt geht. Fehler fallen nur

dann ins Gewicht, wenn sie das Verständnis beeinträchtigen. Mit anderen Worten: Die Fehlerkorrektur als eine der traditionellen Aufgaben der lehrenden Person verliert an Bedeutung.

Das Lehrmittel

Das Lehrmittel³ besteht aus 6 Einheiten, die sich thematisch am Rahmenlehrplan orientieren. Für jede dieser Einheiten definierten wir «Kann-Beschreibungen», die sich inhaltlich am Rahmenlehrplan orientieren und sich sprachlich auf dem Niveau A2 befinden. Einen Überblick darüber verschafft Tabelle 1.

Tabelle 1.

Themen nach RLP	Sprache A2/Rezeption	Sprache A2/Produktion
Einheit 1 Der Beruf „Koch“: Ausbildung, Küchenbrigade und Küche	Kann einfache Aufgaben zu komplexen Fachtexten lösen.	Kann sich persönlich in seiner Funktion als Kochlernender vorstellen. Kann das Arbeitsfeld des Kochs mit einfachen Mitteln beschreiben.
Einheit 2 Kücheneinrichtungen	Kann Vokabular zum Thema «Kücheneinrichtungen» identifizieren.	Kann einzelne, einfache Arbeitsgänge bei der Menüvorbereitung beschreiben.
Einheit 3 Rezepte	Kann Fachausdrücke zum Thema «Gerichte» und «Rezeptaufbau» verstehen.	Kann mit einfachen Worten über Gerichte und Rezepte sprechen und dabei auch ab und zu ein Fachwort benutzen.
Einheit 4 Einkauf und Kontrolle	Kann Vokabular zu dem Thema „Einkauf und tierische Lebensmittel“ verstehen.	Kann einfache Gespräche zu folgenden Themen führen: Einkaufen, Lebensmittel bestellen, annehmen und einlagern.
Einheit 5 Fachgespräch	Kann Vokabular zum Thema «Büffetaufbau», «Lebensmittel», «Zubereitung und Geschirr» verstehen.	Kann einfache Gespräche am Büffet, zum Büffetaufbau und zur Bankettorganisation führen (Zutaten und Zubereitung).
Einheit 6 Wiederholung		

Nachdem Themen und sprachliche Ziele festgelegt waren, brauchten wir noch etwas Fleisch am Knochen. Hier waren Texte und Tabellen aus dem einschlägigen Fachbuch «Pauli»⁴ sowie konkrete Beispiele aus dem Fachunterricht nützlich. Bei der Didaktisierung dieser Vorlagen haben wir immer auch darauf geachtet, die verschiedenen Lerntypen anzusprechen:

- Dialoge, Diskussionen, Frage-Antwort-Spiel für den kommunikativen Lerner,
- Skizzen, Bilder, Lernposter für den visuellen Lerner,
- Klassenspaziergänge, Bewegung, Gruppenaktivitäten, Rollenspiele für den motorischen Lerner,
- Zusammenfassen, Darstellen für den kognitiven⁵ Lerner.

Man nehme das Modul 3

Das Modul 3, aus dem im Folgenden Auszüge vorgestellt werden, führt in das Thema „Gerichte und Zutaten“ ein. Das damit verbundene Lernziel ist «kann einfache Rezepte erklären». Der Einstieg in diese Thematik führt über Wiederholung und Vertiefung von entsprechendem Fachvokabular. Diese Vokabular-Phase sollte durch die einfache Anknüpfung an das im Fachunterricht Gelernte leicht fallen.

Im ersten Auftrag geht es darum, Vokabular von Gerichten und Lebensmitteln zu wiederholen.

Welche Gerichte kann man mit den abgebildeten Lebensmitteln herstellen?

Bsp: Mit Karotten, Salz, Butter und Zucker kann man glasierte Karotten herstellen.


Der Lehrperson ist es dabei freigestellt, wie sie diese Aufgabe lösen lässt: ob in Einzelarbeit oder kollaborativ, ob mit Hilfsmitteln wie zum Beispiel einer Speisekarte in der Fremdsprache oder ohne, ob die Lösungen auf einem Poster festgehalten werden sollen oder nicht.⁶

Die Grundlage für den nächsten Auftrag (Abbildung 1) ist in jedem Fall geschaffen: Diese Übung soll nun kollaborativ (kommunikativer Lerntyp) gelöst werden. Zuerst sollen die Gerichte identifiziert werden. Sprachlich greifen wir den Lernenden durch die angebotenen Redemittel unter die Arme. Beim Ausfüllen der Tabelle geht es darum, das Wissen zu systematisieren (kognitiver Lerntyp) und tabellarisch darzustellen (visueller und haptischer Lerntyp).

Abbildung 1

Auftrag

- **Besprechen Sie mit Ihrem Partner: Um welche Gerichte handelt es sich?**
Beim Bild links handelt es sich um ... und hergestellt wird es aus ...



- **Füllen Sie zusammen mit Ihrem Partner die Tabelle aus.**

Gericht	Zutaten

Der dritte Auftrag bezieht sich wieder explizit auf den Fachunterricht. So kann Vorwissen durch das aus der Muttersprache schon Bekannte aktiviert werden. Hier sollen Gerichte aus dem Kochunterricht auf einem Poster festgehalten werden.


Sammeln Sie mit Ihrem Partner aktuelle Gerichte aus dem Ausbildungsbetrieb oder Unterricht. Schreiben Sie diese auf ein Poster oder an die Wandtafel.

Füllen Sie zusammen mit Ihrem Partner oder Ihrer Partnerin die Tabelle aus und beziehen Sie sich auf Gerichte, die auch Unterrichtsgegenstand sind.

Abbildung 2

Gemüse und Schnittarten:

- in Scheiben schneiden
- hacken
- in kleinste Würfel schneiden (Brunoise)
- in hauchdünne Streifen schneiden (Chiffonade)
- feinblättrig schneiden (Paysanne)
- schnetzeln
- in kleine Würfel schneiden (Jardinière)
- in Streifen schneiden (Julienne)
- in mittelgrosse Würfel schneiden (Macédoine)
- in Stäbchen schneiden (Batonnets)
- Tomaten in Würfel schneiden (concassés)
- Gemüse zusammenbinden (Bouquet garni)
- mittelgross, feinblättrig schneiden (Matignon)
- in grosse Würfel schneiden (Mirepoix)



Auftrag

- **Erweitern Sie die vorherige Tabelle mit 3 weiteren Gerichten Ihrer Wahl.**

Gericht	Zutaten

Dazu werden Vokabularhilfen für Garmethoden, Schnittarten (vgl. Abb. 2) und Zutaten angeboten. Wieder handelt es sich um einen Auftrag, dessen Lösung kollaborativ ausgehandelt werden muss und somit auch an nicht-sprachliche Kompetenzen appelliert. Wieder

Durch die Tatsache, dass die Lernenden mehr Verantwortung und Initiative übernehmen, ändert sich auch die Rolle der Lehrperson, die zur Lernbegleiterin wird.

kommt die Darstellung auf einem Poster dem visuellen und haptischen Lerntyp zugute.

In der abschliessenden Übung geht es um eine recht freie Anwendung des Gelernten. Aus den verschiedenen vorgeschlagenen Gerichten soll ein Menü zusammengestellt werden. Die entsprechenden Poster sollen miteinander verglichen werden.

Zu guter Letzt

Mit der Wiedereinführung der Fremdsprachen kommt die Kochausbildung den beruflichen und gesellschaftlichen Sprachbedürfnissen der jungen Lernenden entgegen. Die Qualität der Ausbildung wird so deutlich gehoben, da sie den Lernenden den Zugang zum internationalen Arbeitsmarkt erleichtert und auch zur Persönlichkeitsentwicklung beiträgt.

Die Verbände haben die Schulen mehrmals auf die curriculare Neuheit des integrierten Sprachunterrichts hingewiesen, um den Schulen Gelegenheit zu geben, sich auf die persönliche Nachqualifikation (Sprachkurse oder Auslandsaufenthalte) der Lehrpersonen vorzubereiten. Denn wenn auch einige Lehrpersonen sich in der Fremdsprache zu Hause fühlen, ist das bei der Mehrheit nicht der Fall. Es wurden auch spezifische Weiterbildungstage am EHB angeboten, an denen das Lehrbuch, die sprachlichen Anforderungen, Fremdsprachendidaktik und vieles mehr besprochen und ausprobiert werden konnten.

Diese Weiterbildungstage erwiesen sich als ein exzellentes Austauschforum. Ängste und Misstrauen verwandelten sich in Neugierde und sogar in Motivation, sich weiterhin sprachlich fortzubilden.

Wir Lehrbuchautoren hoffen, dass die Motivation bleibt und den Lehrpersonen hilft, das eine oder andere Hindernis zu überwinden. Dass die Bewältigung der Fremdsprache für viele Lehrkräfte vorerst die Hauptherausforderung bleiben wird, ist uns klar. Wir sind aber überzeugt, dass der integrierte Fremdsprachenunterricht eine Chance für Lernende und Lehrende zugleich ist.

Für die Lernenden zuerst. Schliesslich haben nicht nur persönliche Erfahrungen, sondern auch Studien belegt, dass Lernen im immersiven Umfeld einen wesentlichen Einfluss auf Lernerfolg und Motivation hat.

Das gleiche gilt für die Lehrenden. Sie können sich genau wie die Lernenden in dieser neuen Sprache und Rolle anders entdecken und definieren. Und sie profitieren genau wie die Lernenden durch ein Mehr an Motivation und Spass.

So bereichert die Sprachausbildung Lernende und Lehrende gleichermaßen, und das auf persönlicher, gesellschaftlicher und beruflicher Ebene.

Anmerkungen

¹ Hotel & Gastro Union (Organisation der Kader und Mitarbeitenden im Gastgewerbe mit dem Schweizer Kochverband als der Berufsorganisation der Köche); hotellerieuisse (Zentralverband der Hotels); GastroSuisse (Verband der Restaurateure und Hoteliers)

² «Kann einfache Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke verstehen, die mit Bereichen

von unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z.B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Kann sich in einfachen, routinemässigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Kann mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben.»

³ Die Lernenden erhalten das Lehrmittel in ihren Semesterdossiers oder in Broschürenform direkt von den Schulen.

⁴ Pauli, Lehrbuch der Köche, 13. Auflage, Pauli Fachbuchverlag AG, 2005.

⁵ Da uns keine Mittel für Audio Support zur Verfügung standen, sind wir auf den auditiven Lerner nicht eingegangen.

⁶ Das Lehrmittel wird durch ein Lehrerhandbuch ergänzt, in dem solche alternativen Herangehensweisen vorgeschlagen werden.

Kathrin Jonas Lambert

ist Bereichsleiterin «Sprachen» am Eidgenössischen Hochschulinstitut für Berufsbildung (EHB) und war Leiterin der Arbeitsgruppe «Umsetzung der Fremdsprache in der neuen Grundbildung Köchin EFZ/Koch EFZ».

Die Arbeitsgruppe setzte sich aus folgenden Personen zusammen: Heinz Berger (Hotel & Gastro *formation*), Alexander Wilhem (Allgemeine Berufsschule Zürich), Oscar Eberli (école professionnelle artisanale et industrielle Fribourg), Stéphane Vaucher (école professionnelle de Montreux).