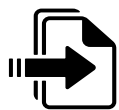


Fenster zu anderen Sprachen und Kulturen in der Ausbildung zum Kochberuf

Ein exemplarisches Szenario

Christoph Wildhaber | Weggis & Gianni Ghisla | Lugano

Après la présentation de la structure *Gastro & Hotel formation Suisse*, voici maintenant un exemple concret de travail plurilingue et pluriculturel mené dans le cadre des cours théoriques (CFC) de la formation des cuisiniers. Comme nous l'avons vu aussi grâce aux portraits de deux professionnels de la cuisine, Petra et Marco, les compétences plurilingues et pluriculturelles font partie intégrante d'une formation aux métiers de la gastronomie et de l'hôtellerie: ce bref parcours didactique plurilingue autour du coq au vin est une manière pour les enseignants de proposer une première approche de ces compétences complexes, et pour les apprentis d'être sensibilisés à la question. La fiche didactique utilisable en classe peut être téléchargée sur www.babylonia.ch > no 1/2015 > Article Wildhaber & Ghisla.



Plus d'articles sur ce thème:

www.babylonia.ch >

Archives thématiques > [Fiches 1 et 24](#)

1. Drei halbrhetorische Fragen zur Einleitung

Sind kulinarische Kultur und Gastronomie ohne Französisch, ohne Italienisch, aber auch ohne andere Sprachen denkbar?

Christoph Wildhaber: Hand aufs Herz! Was wären Gastronomie und Kulinarik ohne die *pommes frites* oder die *baguette*, ohne die *spaghetti* oder die *cucina mediterranea*, ohne die *paella* oder den *pata negra*? Und ohne *sauteuse* und *casserole* könnte man sich auch in der Küche kaum verständigen. Natürlich gilt die Überlegung auch für andere Sprachen und Kulturen.

Kann man zum guten Koch werden ohne (minimale) Beherrschung der französischen, italienischen usw. Fachsprache und ohne Einsicht in deren kulturellen Hintergrund?

CW: Vielleicht kriegt man es zum guten Koch auch ohne hin... Aber zur Exzellenz sind wohl ernsthafte Zweifel angebracht. Wer sein Metier beherrscht, kennt nicht nur das sprachliche Instrumentarium, das dazu gehört, und hat wohl keine Mühe, den historischen Werdegang oder die kulturellen Implikationen von Speis & Trank und von Gastfreundschaft aufzuzeigen.

Wo sind die Sprachen und deren (Koch-)Kulturen in der Ausbildung zum Kochberuf geblieben?

CW: Man kann sich des Eindrucks nicht erwehren, dass Sprachen & Kulturen in der Ausbildung etwas gar kurz greifen. Deren Spuren sind in den Bildungsplänen nur schwer zu finden. Deshalb macht es wohl auch Sinn nach gangbaren Auswegen zu suchen, die eine Bereicherung versprechen können.

2. Eine Idee

Die Idee ist an sich einfach. Versuchen wir doch im Rahmen des berufskundlichen Unterrichts einige Fenster zu anderen Sprachen und Kulturen zu öffnen. Der bilinguale Ansatz kommt uns gerade im Gastrobereich, und speziell bei den Köchen, wohlwollend entgegen und die Lernenden werden ohnehin dankbar sein... (Vgl. den Beitrag von M. Schönbächler und die Portraits von Petra und Marco).

Anders gesagt: Wie lässt sich bei angehenden Köchen

- die Aneignung von französischen, italienischen, usw. Fachbegriffen und Redewendungen fördern?
- die Berührungängste (manchmal die Abwehrhaltung) gegenüber dem Französischen, Italienischen, usw. abbauen?
- Neugier und Begeisterung für den französischen, italienischen, usw. kulturell-historischen Hintergrund des Berufs anregen und fördern?

3. Ein exemplarisches Szenario (didaktische Einheit)

Sogenannte Kernthemen (z.B. Obst, Gemüse, Fisch, Geflügel, Schlachtfleisch, usw.) bilden die inhaltliche Grundstruktur der Ausbildung zum Koch. Jedem Thema ist eine gewisse Unterrichtszeit gewidmet, wobei die sogenannten Prozessabläufe (Einkauf, Warenannahme/Lagerung, *Mise en place*, Zubereitung, Verkauf) multi-

disziplinär angegangen und ab dem dritten Semester in etwa 20% der Unterrichtszeit auf Englisch, also bilingual, bearbeitet werden.

In diesem Rahmen lassen sich die Fenster zu anderen Sprachen öffnen. Wir nehmen als Beispiel das Thema ‚Geflügel‘ und stellen das Szenario für die Situationen der *Mise en place* und der *Zubereitung des Coq au vin* in Französisch und Englisch vor.

Für die Durchführung des Szenarios sollte man etwa 2–3 Unterrichtsstunden einplanen, die selbstredend je nach Interesse und Vertiefungsgrad ausgeweitet bzw. auf andere Sprachen übertragen werden können.

3.1. Lernziele (didaktische Fragen)

Bei der *Mise en place* und Zubereitung des *Coq au vin* lässt sich mit den Lernenden nach Antworten etwa zu den folgenden Fragen suchen:

- Welche wichtige Fachbegriffe und Redewendungen kommen vor, die auch in der internationalen Kochsprache zu Hause sind?
- Welche Fachbegriffe tauchen im Französischen wie im Englischen auf? Wie werden sie angepasst, in der Schrift und in der Aussprache?
- Welche interessante kulturelle Hintergründe lassen sich in den Rezepten zum *Coq au vin*, und allenfalls bei den Fachbegriffen, entdecken?

3.2. Mögliche Vorgehensweise

Didaktisch ist es wichtig, Situationen aus dem (beruflichen) Leben möglichst realitätsnah in den Unterricht hineinzubringen (vgl. dazu den Ansatz der Situationsdidaktik, Babylonia 2/2013), um davon ausgehend, die Lernprozesse in Gang setzen zu können. In unserem Falle lassen sich Filme auf Französisch und Englisch finden, die die Zubereitung des *Coq au vin* darstellen und sich für didaktische Zwecke eignen. D.h. derartiges Filmmaterial bietet sich für die Präsentation der Kochsituation *Coq au vin* in der Klasse und für die nachfolgende Erarbeitung (analytisch und synthetisch).

A. Präsentation

Die Lernenden schauen sich die Filmaufnahmen an und achten dabei auf Fachbegriffe und Redewendungen, die sie kennen und verstehen. In diesem Falle

- zuerst den ersten, stummen (Bilder + Beschriftung) französischen Film (ev. zweimal vorspielen):
<https://www.youtube.com/watch?v=AbZwN4yfMMU>
- danach den zweiten, französisch gesprochenen Film (ev. zweimal vorspielen), (downloadbar auf www.babylonia.ch > Nr. 1/2015 > Artikel Wildhaber & Ghisla)
- schliesslich den englisch gesprochenen Film:
https://www.youtube.com/watch?v=cwYP_j7ZfCU

Auf einem Arbeitsblatt notieren sie nach jedem Film Fachbegriffe und Redewendungen.

B. Analytische Erarbeitung

In Gruppen (3–4) vergleichen die Lernenden die Resultate aus der ersten Arbeitsphase. Dabei

- schreiben sie möglichst korrekt die wichtigsten Fachbegriffe und Redewendungen,
- suchen nach Unterschieden in der *Mise en place* und in der Zubereitung,

- fragen nach möglichen kulturellen Hintergründen.

Die Lehrkraft steht den Gruppen bei.

C. Synthetische Erarbeitung

Eine Gruppe – bzw. mehrere Gruppen je nach verfügbarer Zeit – stellt die Resultate der Gruppenarbeit vor. Die Lehrkraft koordiniert, sorgt für eine Ergänzung und Vervollständigung der Listen, macht kontrastiv-etymologische Analysen der Fachbegriffe, greift kulturell-historische Hintergründe auf (z.B. zum Ursprung des *Coq au vin*, vgl. didaktische Beilage auf unserer Webseite).

Die Ergebnissicherung erfolgt über die Notizen der Lernenden bzw. über andere von der Lehrkraft präferierten Formen. Ob eine summative Leistungsbeurteilung in irgendeiner Form erfolgt entscheidet die Lehrkraft.

Christoph Wildhaber

ist Leiter Fachberatung national aller gastgewerblichen Grundbildungsberufen (EFZ und EBA), Prorektor der interkantonalen Berufsfachschule für Köche und Systemgastronomiefachleuten bei der *Hotel & Gastro formation* Schweiz. Er ist auch Berufsfachschullehrperson von Köchen EFZ und Küchenangestellten EBA im GIBZ (Gewerbliche-industrielles Bildungszentrum Zug).

Gianni Ghisla

PhD, ist Mitglied der Redaktion von Babylonia. Seit Jahren ist er in der Lehrerausbildung tätig und beschäftigt sich mit Fragen der Didaktik und der Schulinnovation.



Blanched Seasonal Vegetables. © Martin Zeller / Foodscope 2008.