

Candidature à l’Institut Paul Bocuse, Lernaufgabe

Rahmenthema	Le monde du travail
Titel der Einzelaufgaben	1. l’Institut Paul Bocuse 2. Lettre de candidature à l’Institut Paul Bocuse 3. Entretien de candidature à l’Institut Paul Bocuse
Kompetenzen	1. Leseverstehen , interkulturelle kommunikative Kompetenz, Sprachlernkompetenz 2. Schreiben , Text- und Medienkompetenz, Sprachlernkompetenz, Sprachbewusstheit 3. Sprechen , interkulturelle kommunikative Kompetenz, Sprachlernkompetenz, Sprachbewusstheit
GeR-Niveau	1. B2 2. B2 3. B2
Textvorlagen	1. Zeitungsartikel, Informationsmaterialien des Institut Paul Bocuse im Internet 2. Informationen des Institut Paul Bocuse im Internet sowie Bewerbungsunterlagen des <i>Institut Paul Bocuse</i> 3. Zeitungsartikel, Internetmaterialien zum Thema „Bewerbungsgespräch“
Bearbeitungszeit	1. zwei bis drei Unterrichtsstunden 2. zwei bis drei Unterrichtsstunden 3. zwei bis drei Unterrichtsstunden
Hilfsmittel	1 - 3: ein- oder zweisprachiges Wörterbuch, Internet

L'Institut Paul Bocuse

Aufgabenentwicklung: Jessica Bial

Fachdidaktische Begleitung: Prof. Dr. Franz-Joseph Meißner, Prof. Dr. Bernd Tesch

Kompetenz(en)/ relevante Standards	
Leseverstehen	<p>Grundlegendes Niveau Die Schülerinnen und Schüler können</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Texte unterschiedlicher Textsorten und Entstehungszeiten erschließen (Parties 1 und 2) ▪ explizite und implizite Aussagen von Texten sowie deren Wirkungspotenzial erkennen und einschätzen (Partie 1: insbesondere Étape 3, Partie 2: Teilaufgaben 2.1 - 2.10) ▪ Texte und Textteile mit Bezug auf ein spezifisches Leseziel auswählen (Partie 2) ▪ der Leseabsicht entsprechende Rezeptionsstrategien selbstständig anwenden (Partie 2) ▪ die Hauptaussagen und deren unterstützende sprachliche und/oder inhaltliche Einzelinformationen erfassen (Partie 1: Étapes 2 und 3, Partie 2: insbesondere Teilaufgaben 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 2.6) ▪ mehrfach kodierte Texte und Textteile, z. B. in Werbeanzeigen, Plakaten, Flugblättern, aufeinander beziehen und in ihrer Einzel- und Gesamtaussage erkennen, analysieren und bewerten (Partie 1: Étape 3, Partie 2: insbesondere Teilaufgabe 2.10)
Interkulturelle kommunikative Kompetenz	<p>Grundlegendes Niveau Die Schülerinnen und Schüler können</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ihr Orientierungswissen über die Zielkulturen in vielfältigen Situationen anwenden: Aspekte der Alltagskultur und Berufswelt, Themen und Probleme junger Erwachsener, gegenwärtige politische und soziale Bedingungen, historische und kulturelle Entwicklungen einschließlich literarischer Aspekte sowie Themen von globaler Bedeutung (Parties 1 und 2) ▪ fremdsprachige Texte und Diskurse in ihrer fremdkulturellen Dimension erfassen, deuten und bewerten (Partie 1: Étape 3)
Sprachlernkompetenz	<p>Grundlegendes Niveau Die Schülerinnen und Schüler können</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ihr Sprachlernverhalten und ihre Sprachlernprozesse reflektieren und optimieren (Partie 1: Étape 1, Teilaufgaben 4-7; Étape 2, Teilaufgabe 5, Étape 3, Teilaufgabe 4; Partie 2: Teilaufgabe 3.1 - 3.3) ▪ ihre rezeptiven und produktiven Kompetenzen prüfen und gezielt erweitern, z. B. durch die Nutzung geeigneter Strategien und Hilfsmittel (u. a. Nachschlagewerke, gezielte Nutzung des Internets) (insbesondere Partie 1: Étape 1, Teilaufgaben 5 und 7; insbesondere Partie 2: Teilaufgabe 3.2) ▪ das Niveau ihrer Sprachbeherrschung einschätzen, durch Selbstevaluation in Grundzügen dokumentieren und die Ergebnisse für die Planung des weiteren Fremdsprachenlernens nutzen (insbesondere Partie 2, Teilaufgaben 3.1 und 3.2)

GeR-Niveau B2

Rahmenthema Le monde du travail

Textvorlagen/ Materialien	Zeitschriftenartikel im Internet (440 Wörter), diskontinuierlicher Text: Informationsbroschüre des <i>Institut Paul Bocuse</i> über Ausbildungsmöglichkeiten Teilaufgabe 1: La gastronomie française (Le Figaro) : Informierender Sachtext zum Stellenwert der französischen Küche in Frankreich Teilaufgabe 2: Internetseite des <i>Institut Paul Bocuse</i> : Informationsbroschüre zu Ausbildungsgängen am Institut <i>Paul Bocuse</i> grille d’évaluation
Bearbeitungszeit	zwei bis drei Unterrichtsstunden
Hilfsmittel	ein- und zweisprachiges Wörterbuch, Internet, weitere Nachschlagewerke
Quellenangaben	Institut Paul Bocuse. <i>Arts culinaires & management de la restauration</i> . Programm 2011. Zugriff am 28.02.2011 von http://www.institutpaulbocuse.com/fr/etudiant/programmes_admissions_et_modalites_financieres . Menegaux, Charlotte (2010) : La gastronomie française au patrimoine de l’humanité. <i>Le Figaro</i> , 16.11.2010.
Lernvoraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Einblicke in die Berufswirklichkeit, berufliche Perspektiven junger Franzosen sowie Ausbildungsmöglichkeiten in der frankophonen Bezugswelt ▪ grundlegende Kenntnisse sprachlicher Mittel im Themenbereich Berufe und Bewerbungsgespräch ▪ Kenntnisse, die im fachübergreifenden Zusammenhang und in Kooperation mit außerschulischen Partnern bereits erworben wurden (z. B. Deutsch/Englisch/Französisch: eine Bewerbung schreiben; ein Bewerbungsgespräch führen)

Hinweise zur Durchführung der der Aufgabe

Die Aufgabe *L’Institut Paul Bocuse* dient der systematischen Entwicklung und Vertiefung der Leseverstehenskompetenz anhand eines diskontinuierlichen Textes und bildet den Auftakt einer komplexen Lernaufgabe mit dem inhaltlichen Schwerpunkt der Berufsorientierung.

Ein informativer Sachtext dient der Hinführung und Einstimmung auf das Thema und sensibilisiert die Schülerinnen und Schüler für die interkulturelle Relevanz der *cuisine française* für den frankophonen Kulturraum.

Aufgabengeleitet erschließen die Schülerinnen und Schüler anschließend Details eines sprachlich komplexen und inhaltlich wenig vertrauten Textes. Dabei orientieren sich die Aufgaben vor allem an relevanten Fragestellungen, die der Thematik „Bewerbung um einen Ausbildungsplatz“ und dem situativen Rahmen der Aufgabe immanent sind. Darüber hinaus leiten Teilaufgaben die Schülerinnen und Schüler zu einem bewussten Umgang mit den Ausgangstexten an. Die gewonnenen Erkenntnisse und Strategien können sie auf andere Texte übertragen.

Der Aufgabenapparat bietet Möglichkeiten der Differenzierung: In lernstarken Kursen kann auf die Materialien zur Bewusstmachung und Reflexion von Lesestrategien verzichtet werden.

Tâche

L’Institut Paul Bocuse

D’abord une formation, et après des études universitaires... Ce modèle de carrière est de plus en plus populaire parmi des jeunes qui terminent leur scolarité. L’apprentissage d’un métier est même parfois considéré comme la clé pour l’amphithéâtre universitaire. Cette tâche vous fait connaître l’*Institut Paul Bocuse* qui offre une formation très réputée dans le domaine de l’art culinaire et de la haute gastronomie.

Partie 1 : Découvrir la cuisine française - patrimoine culturel unique

Dans cette tâche vous allez découvrir l’importance de la « cuisine française - patrimoine culturel unique » - par un texte que vous allez lire à plusieurs étapes.

Pour chaque étape, procédez de la manière suivante :

- lecture individuelle
- échange en petits groupes

Voici les étapes à suivre :



Planification et évaluation de la lecture :
la compréhension comme processus

La gastronomie française au patrimoine de l’humanité

Par Charlotte Menegaux, 16/11/2010

Le « repas gastronomique des Français » avec ses rituels et sa présentation, a été inscrit mardi au patrimoine immatériel de l’humanité. C’est une première.

La cuisine française couronnée de lauriers. Pour la première fois depuis ce mardi, une gastronomie figure désormais au patrimoine de l’humanité. Les experts d’un comité intergouvernemental de l’Unesco réunis dans la capitale kényane, Nairobi, ont estimé que le repas gastronomique à la française, avec ses rituels et sa présentation, remplissait les conditions pour rejoindre la liste du patrimoine culturel immatériel de l’humanité.



Dans un des attendus de sa décision, le comité note que la gastronomie française relève d’une « pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes ». L’ambassadrice de France auprès de l’Unesco, Catherine Colonna, s’est pour sa part félicitée de cette décision qui « contribue à la diversité culturelle ».

« Le repas fait partie profondément de l’identité des Français », explique Jean-Robert Pitte, président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, qui portait ce dossier depuis trois ans. « Ça existe dans bien d’autres pays. Mais nous avons une certaine forme de gastronomie, avec ce mariage mets et vins, cette succession de plats, cette façon de mettre la table, d’en parler, qui sont spécifiquement français ».

La « liste du patrimoine culturel immatériel de l’humanité » a été instituée par une Convention signée en 2003. Ratifiée à ce jour par 132 pays, elle vise à protéger les cultures et traditions populaires. Et c’est au même titre que les sites et les monuments, qui ont fait l’objet d’une précédente convention en 1972.

« La cuisine, c’est de la culture »

L’idée de la candidature française avait été lancée fin 2006 par un groupe de gastronomes et de chefs convaincus que « la cuisine, c’est de la culture ». Le comité de soutien avait recueilli 300 à 400 signatures de chefs, parmi lesquels de nombreuses célébrités (Paul Bocuse, Alain Ducasse, Pierre Troisgros, Marc Veyrat, Michel Guérard ...).

En 2008, pour l’inauguration du Salon de l’agriculture, Nicolas Sarkozy avait appelé de ses vœux une reconnaissance du patrimoine gastronomique français : « Nous avons la meilleure gastronomie du monde... Enfin, de notre point de vue », s’était justifié le chef de l’État. Mais face à l’absence de gastronomie inscrite au patrimoine immatériel de l’humanité, et au refus opposé en 2005 au Mexique d’une demande en ce sens, l’incertitude demeurait grande.

178 pratiques culturelles ou savoir-faire traditionnels ont été à ce jour inscrits au patrimoine universel immatériel de l’humanité. Durant sa réunion annuelle, le comité union annuelle du comité intergouvernemental devra étudier 51 dossiers.

440 mots

Menegaux, Charlotte (2010) : La gastronomie française au patrimoine de l’humanité. *Le Figaro*, 16.11.2010.

Étape n° 1

1. Travail individuel :
Vous avez une minute pour lire le texte entier.
Notez ensuite tout ce que vous avez retenu du contenu du texte.
2. Travail en groupes :
Comparez vos notes en petits groupes et regroupez-les en formulant des titres pour les idées qui forment une unité de sens.
3. Travail individuel :
Relisez le texte et associez vos titres aux paragraphes correspondants du texte.

Stratégies

4. Vous avez lu le texte dans un temps très limité et vous avez retenu certaines informations du texte. De quelle sorte d’informations s’agit-il ?
5. Quand est-ce que cette stratégie de lecture peut être très utile ?
6. Lisez le texte encore une fois et identifiez les passages qui demandent un changement de la manière de lire.
7. Analysez les passages « difficiles » du texte. Dites pourquoi ils posent problème à la compréhension et développez des stratégies pour surmonter ces difficultés.

Étape no ° 2

1. Travail en petits groupes :
Choisissez une unité de sens du texte (voir étape no. 1).
2. Travail individuel :
Pour ce paragraphe, dégagez les éléments informatifs et reformulez-les en vos propres mots.
3. Travail en groupes :
Présentez ces détails aux autres.
4. Travail en groupes :
Ecoutez bien les autres et décidez de quelle partie il est question.

Stratégies

5. Qu’est-ce qui a changé pendant la lecture du texte ? Comment avez-vous lu le texte ?

Étape no ° 3

1. Travail individuel :
Lisez « entre les lignes ». Dégagez toutes les informations du texte qui se rapportent à ce qui n’est pas dit de façon explicite.
2. Travail individuel :
Interprétez ces informations et formulez-les en vos propres mots.
3. Travail en groupes :
Comparez et expliquez les informations que vous avez dégagées du texte.

Stratégies


4. Réfléchissez sur les genres de textes qui rendent nécessaire que l’on « lise entre les lignes ».

Partie 2 : S’informer pour s’orienter

La gastronomie vous fascine depuis longtemps et vous envisagez une carrière professionnelle dans ce secteur. Puisque vous voudriez vous informer, vous consultez sur internet le programme de l’Institut Paul Bocuse.




1. Lisez le programme.

© 2017 Institut zur Qualitätsentwicklung im Bildungswesen, Berlin / Westermann Gruppe



INSTITUT
PAUL
BOCUSE

École
de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires



ARTS CULINAIRES
& MANAGEMENT
DE LA RESTAURATION

Diplôme en Arts culinaires
et Management de la Restauration

Titre de Gestionnaire
en Arts Culinaires et Restauration

PROGRAMME 2011

Devenir un chef de cuisine aux multiples compétences : créatif, innovant, gestionnaire...

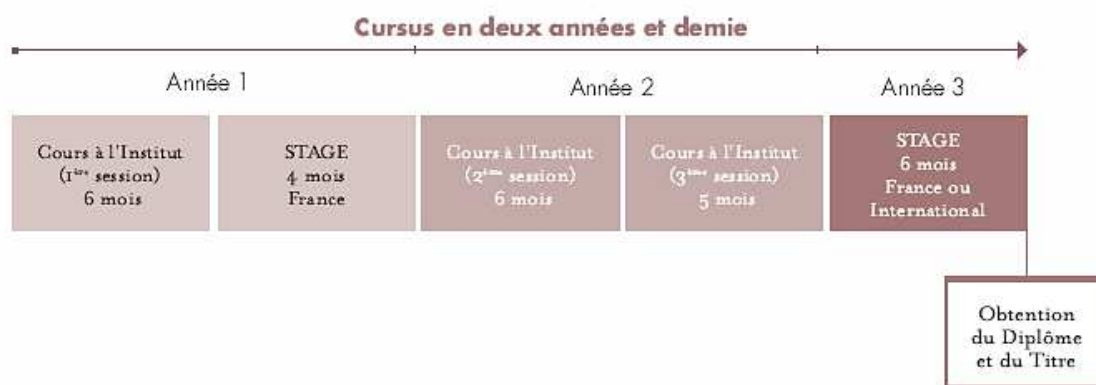
Ce cursus permet une évolution rapide dans la hiérarchie des métiers de la cuisine et pour la création d'un établissement dans le monde entier. En deux années et demie, il débouche sur le :

Diplôme en Arts Culinaires et Management de la Restauration et Titre de Gestionnaire en Arts Culinaires et Restauration [certification de niveau III]*.

* Titre inscrit au Registre National de la Certification Professionnelle et enregistré au Journal officiel du 14 janvier 2007 par arrêté ministériel du 19 décembre 2006.

Dans une première phase, vous apprenez les fondamentaux de la cuisine française, intégrant les techniques de base, le respect du produit et des règles d'hygiène, l'utilisation des ustensiles et équipements.

Puis, progressivement, tout en consolidant fortement la maîtrise de ces techniques, vous abordez les outils techniques de management et de l'entrepreneuriat à travers plusieurs challenges, afin d'acquérir autonomie et organisation, et enfin révéler votre créativité.



Et après... poursuivre ses études dans le management et l'entrepreneuriat

Année complémentaire en intégrant la 3^{ème} année du programme Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration

Dans le cadre de son partenariat avec l'IAE Lyon - Université Jean Moulin, l'Institut Paul Bocuse propose, aux diplômés qui le souhaitent, une formation complémentaire optionnelle, en intégrant la 3^{ème} année du programme Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration, sous réserve de leurs résultats aux épreuves d'admission.

Cette formation fait l'objet d'une double validation :

- **Bachelor's Degree in International Hotel and Restaurant Management et Titre de Responsable International de l'Hôtellerie et de la Restauration***, délivrés par l'Institut Paul Bocuse.
- **Licence professionnelle en Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration**, délivrée par l'IAE Lyon.

* Inscrit au Registre National de la Certification Professionnelle en niveau II (code NFS 334) par arrêté ministériel du 10 avril 2009 inscrit au Journal Officiel du 21 avril 2009.

Le contenu de cette formation figure dans le programme "MANAGEMENT INTERNATIONAL DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION".

Une formation rythmée par les expériences terrain...



Productions culinaires

- Apprentissage et applications pratiques : cuisine, pâtisserie, boulangerie, achats et économi, arts de la table et du service
- Oénologie, nutrition et diététique, analyse sensorielle
- Connaissance des produits (filières produits, fromages, cafés...), histoire de l'alimentation



Organisation de la production

- Méthodologie et planification
- Hygiène et sécurité, contrôle achats et stocks
- Applications pratiques : cuisine banquets, cuisine à la carte, cuisine des produits, cuisine buffets



Management opérationnel

- Food & Beverage management
- Encadrement et animation d'équipes
- Marketing et études de marché
- Gestion relation client



Gestion

- Gestion comptable et financière
- Management accounting
- Architecture et réglementation
- Informatique



Perfectionnement

- Cuisine et pâtisserie, cuisine à la carte
- Recherche et innovation, filières produits, cuisine événementielle

L'Institut Paul Bocuse se réserve le droit de faire évoluer chaque année ses programmes dans l'intérêt de l'intégration professionnelle des étudiants

" En première année, on apprend la forme, en deuxième année, c'est le goût qui est à l'honneur, et en dernière année, c'est plutôt le cœur, l'âme que l'on confère à nos créations... "

Shin-Chen,
promotion 2005
Banquet supervisor
Crowne Plaza Hotel Kaohsiung E-DA world (Taiwan)

" Très bon élément, nous avons apprécié le travail et la gentillesse de Florent.

Nous espérons le revoir dans notre équipe en tant qu'employé. Il fait partie des meilleurs, si ce n'est le meilleur stagiaire que nous avons accueilli à Mionnay. "

Philippe Jousse,
Chef de cuisine
Restaurant Alain Chapel

... et la conduite de projets dans un environnement multiculturel

Challenge gastronomie

En groupe et selon un cahier des charges précis, élaborer et mettre en œuvre une carte pour le restaurant gastronomique Saisons.

Challenge création événementielle

À partir d’un thème, imaginer, conceptualiser et réaliser un buffet d’excellence pour la cérémonie de remise des diplômes (1200 invités).

Création de concepts de restauration

Définir un concept de restauration, présenter le projet sous divers axes managériaux et élaborer son business plan avec dégustation culinaire à l’appui.

Démontrer la faisabilité et la viabilité du projet à travers :

- une approche managériale et entrepreneuriale (planification, business plan, marketing, RH, finances...);
- une approche opérationnelle (organisation des équipes, menu, planning, organisation de la production...);
- une approche technique et culinaire (mise en cohérence du concept théorique avec la présentation de la carte et la réalisation des recettes);
- une approche créative et artistique (déclinaison d’une thématique sous toutes ses formes : ambiance, décoration, choix des matériaux...).



Concept de restaurant "Step in Eden"

Un large panorama de perspectives professionnelles

Les métiers de la restauration

Chef exécutif, chef de cuisine, chef à domicile, traiteur, directeur de la production, de la restauration, d’exploitation, responsable banquets et séminaires, achats, ventes, recherche et développement, directeur de restaurant, Food & Beverage manager, création de son entreprise de restauration, consultant culinaire, ...

Les métiers de l’agro alimentaire

Responsable de la production, du développement de produits, de l’hygiène et de la sécurité, technico-commercial, ...



Karla Senties Silva,
promotion 2003,
Créatrice et directrice du 1^{er} magazine
spécialisé en gastronomie du Mexique,
"Sabor & Arte"

"J'ai rejoint l'Institut Paul Bocuse en 2000, qui proposait la formation la plus pertinente : une approche pédagogique complète, des équipements à la pointe, des chefs de haut vol mais à notre écoute, une ambiance étudiante cosmopolite, le tout sous la présidence de Paul Bocuse, c'est culte... Sans parler de l'opportunité des stages dans des lieux prestigieux... Tout est possible, dès lors que l'on sait se créer les opportunités et solliciter son réseau."



Charles Michel Puentes,
promotion 2007,
Créateur de "Charles Cocina"

"J'ai créé une marque de chef à domicile et catering, "Charles Cocina". J'enseigne aussi dans une école de cuisine membre de la Worldwide Alliance Institut Paul Bocuse. Pour l'instant, je consacre la plupart de mon temps à voyager en Colombie pour mieux connaître les cultures régionales, les traditions et les produits. Voilà mon chemin, mon défi. Et tous les jours, je me rends compte que l'Institut Paul Bocuse m'a enseigné les bases essentielles pour y arriver. Mon objectif: ouvrir mon restaurant fin 2011."



ÉCOLE DE MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION & ARTS CULINAIRES
 FOOD & HOSPITALITY RESEARCH
 CONSEIL & FORMATION
 L'ÉCOLE DE CUISINE

L’Institut Paul Bocuse forme aux métiers de l’Hôtellerie, de la Restauration et des Arts Culinaires. Intégrant tradition, modernité, innovation et recherche, il transmet les savoir-faire techniques et managériaux pour répondre aux besoins actuels et futurs de la profession au plan international.

www.institutpaulbocuse.com

2. Répondez aux questions et complétez l’information demandée.

2.1. Après combien d’années de formation obtient-on le diplôme ?

2.2. Étant une académie de haut renommé, l’Institut Paul Bocuse n’accepte que des étudiants expérimentés dans le domaine de la gastronomie.

a) vrai

b) faux

Justification :

2.3. Dans quels domaines pouvez-vous entamer votre activité professionnelle une fois le diplôme obtenu ? Citez-en trois.

1.

2.

3.

2.4. Quels traits de caractère devraient montrer les candidats ? Citez-en deux.

1.

2.

2.5. Quelle qualification supplémentaire peut-on acquérir pour avoir plus de chance sur le marché de travail ?

2.6. Quelle est la valeur du diplôme ?

2.7. Vous voulez vous assurer que vous êtes assez qualifié(e) pour cette formation : Dans quelles matières est-il recommandable d’avoir de bonnes notes scolaires ? Notez trois matières et justifiez vos réponses en citant des mots/phrases du texte.

1. _____

Justification : _____

2. _____

Justification : _____

3. _____

Justification : _____

2.8. L’Institut Paul Bocuse...

- a) offre un emploi de temps éprouvé.
- b) est fidèle à sa tradition d’enseignement.
- c) tient à varier la formation pour avancer les pratiques.

2.9. Les étudiants de l’Institut Paul Bocuse doivent faire preuve de ce qu’ils ont appris dans plusieurs défis. En voilà quelques-uns.

Décidez si les phrases sont vraies, fausses ou si les informations ne se trouvent pas dans le texte.

On leur demande...

(Justifiez les réponses « vrai » et « faux ».)

	vrai	faux	pas dans le texte
1. d’organiser les festivités de la fin d’études de la classe terminale. <i>justification :</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. de simuler leur idée d’un restaurant dans les lieux de l’école. <i>justification :</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. de réaliser une carte pour des personnes invitées dans le cadre d’une campagne publicitaire pour leur « restaurant ». <i>justification :</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. d’évaluer le concept et la carte d’un restaurant au choix. <i>justification :</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

© 2017 Institut zur Qualitätsentwicklung im Bildungswesen, Berlin / Westermann Gruppe

2.10. Qui a dit quoi ? Attention : il y a une citation de trop.

A	« Un enseignement pratique payant pour tout le monde - pour diplômés et futurs employeurs ! »	Shin-Chen	<input type="checkbox"/>
B	« C’est grâce à l’Institut Paul Bocuse que je découvre et fait découvrir l’artisanat culinaire. »	Philippe Jousse	<input type="checkbox"/>
C	« Après avoir appris les bases, on finit par donner un peu de nous dans chaque plat. »	Karla Senties Silva	<input type="checkbox"/>
D	« Une formation pratique dans un établissement de haute réputation. »	Charles Michel Puentes	<input type="checkbox"/>
E	« Une expérience multiculturelle à tous les égards. »		

Partie 3 : Auto-évaluation





3.1. Maintenant, comparez vos réponses avec les solutions. Puis, travaillez sur chaque tâche et étudiez ce qu’il faut *savoir faire* (stratégies de lecture) pour trouver la bonne solution. Évaluez votre maîtrise de la compétence :





- excellente, cochez 🙌
- satisfaisante, cochez 😊
- moyenne, cochez 🤔
- insuffisante, cochez 😞

Notez en plus ce qui vous pose des difficultés avec certaines tâches.





Fiche d’auto-évaluation

© 2017 Institut zur Qualitätsentwicklung im Bildungswesen, Berlin / Westermann Gruppe

tâches	Ce qu’il faut savoir faire pour résoudre la tâche...	Maîtrise de la compétence				Ce qui me pose des difficultés...
						
Item 1	<ul style="list-style-type: none"> den Text hinsichtlich des durch das Item angebahnten Lesefokus überfliegen und sich ausschließlich darauf konzentrieren 					
	<ul style="list-style-type: none"> die über den Ausgangstext verteilten aufgabenspezifischen Bild- / Textinformationen erkennen 					
	<ul style="list-style-type: none"> thematisch miteinander verbundene Informationen verknüpfen und in der Zusammenschau, durch entsprechende Ausschlussverfahren, ein Detail erschließen 					
Item 2	<ul style="list-style-type: none"> den Text hinsichtlich eines spezifischen Gesichtspunktes hin absuchen 					
	<ul style="list-style-type: none"> die Aufgabenstellung als Paraphrasierung für die Textformulierung <i>apprendre les fondamentaux de la cuisine française</i> erkennen 					
Item 3	<ul style="list-style-type: none"> einen Text auf der Suche nach spezifischen Wörtern bzw. einem spezifischen Wortfeld überfliegen 					
	<ul style="list-style-type: none"> eine Zwischenüberschrift als leseleitenden Informationsanker erkennen 					
	<ul style="list-style-type: none"> Textinformationen als Aufzählung beruflicher Tätigkeitsfelder identifizieren (Worterkennung, Weltwissen aktivieren) 					
Item 4	<ul style="list-style-type: none"> den Text auf der Suche nach spezifischen Wörtern (z.B. <i>créativité, organisation, autonomie</i>) bzw. Ideen überfliegen 					

tâches	Ce qu’il faut savoir faire pour résoudre la tâche...	Maîtrise de la compétence				Ce qui me pose des difficultés...
						
	<ul style="list-style-type: none"> die Kernaussage bestimmter Textstellen erschließen und ggf. interpretieren (z.B. <i>certain sens de l’organisation, être capable de travailler en équipe</i> → vgl. <i>la conduite de projets...</i>) 					
Item 5	<ul style="list-style-type: none"> Zwischenüberschriften als leserleitende Stütze identifizieren 					
	<ul style="list-style-type: none"> Weltwissen mit Textinformationen verknüpfen (<i>et après... poursuivre...</i>) 					
	<ul style="list-style-type: none"> explizite Textinformationen erkennen (<i>double validation</i>) 					
	<ul style="list-style-type: none"> explizite Textinformationen (<i>double validation</i>) mit Detailaussagen verknüpfen (z. B. <i>propose, aux diplômés qui le souhaitent, une formation complémentaire optionnelle</i>) 					
Item 6	<ul style="list-style-type: none"> den Text auf einen bestimmten Gesichtspunkt hin absuchen 					
	<ul style="list-style-type: none"> implizite Textinformationen mit Weltwissen verknüpfen und entsprechende Rückschlüsse auf den Stellenwert ziehen (z. B. <i>inscrit au Registre National de la Certification Professionnelle ...</i>) 					
Item 7	<ul style="list-style-type: none"> Zwischenüberschriften als leserleitendes Mittel erkennen und nutzen 					
	<ul style="list-style-type: none"> sein Weltwissen mit impliziten Textaussagen verknüpfen und Textinformationen erschließen 					

© 2017 Institut zur Qualitätsentwicklung im Bildungswesen, Berlin / Westermann Gruppe

tâches	Ce qu’il faut savoir faire pour résoudre la tâche...	Maîtrise de la compétence				Ce qui me pose des difficultés...
						
	<ul style="list-style-type: none"> • ggf. weitere Fremdsprachenkenntnisse aktivieren, um implizite Textinformationen zu erschließen 					
Item 8	<ul style="list-style-type: none"> • den Text hinsichtlich eines bestimmten inhaltlichen Gesichtspunkts hin lesen und mit den Antwortoptionen verknüpfen 					
	<ul style="list-style-type: none"> • die Antwortoptionen mit der entsprechenden Textstelle abgleichen (z. B. <i>se réserve le droit de faire évoluer chaque année ses programmes ...</i>) und die richtige Paraphrasierung erkennen 					
Item 9	<ul style="list-style-type: none"> • ggf. weitere Fremdsprachenkenntnisse aktivieren, um ein aufgabenspezifisches Signalwort im Text zu erkennen (z. B. <i>challenge</i>) 					
	<ul style="list-style-type: none"> • Zwischenüberschriften als leserleitende Stütze erkennen (z. B. <i>challenge...</i>) 					
	<ul style="list-style-type: none"> • explizite Textinformationen als Paraphrasierung der Aufgabenstellung erkennen (z. B. <i>réaliser un buffet d’excellence pour la cérémonie de remise de diplômes</i>) oder ausschließen (z. B. <i>une campagne publicitaire</i>) können 					
Item 10	<ul style="list-style-type: none"> • sich im Text mit Hilfe von Signalwörtern (hier Namen) orientieren 					
	<ul style="list-style-type: none"> • aufgabenspezifische Paraphrasierungen mit Textinformationen abgleichen 					
	<ul style="list-style-type: none"> • aufgabenspezifische Informationen mit Textinformationen verknüpfen und ggf. interpretieren 					

© 2017 Institut zur Qualitätsentwicklung im Bildungswesen, Berlin / Westermann Gruppe

- 3.2. Maintenant que vous avez identifié les difficultés que vous avez ressenties pendant la lecture, résumez ce qui vous pose encore des problèmes quand vous lisez un texte français.
- 3.3. Notez comment vous procédez quand vous lisez un texte difficile.

Parlez avec votre professeur de français ou avec vos camarades de classe pour optimiser vos stratégies de lecture.

Anregungen zur Weiterarbeit im Unterricht

- *A vous maintenant* : Die Schülerinnen und Schüler erstellen Leseverstehensaufgaben in Form von geschlossenen und/oder halboffenen Formaten.
- *Écriture créative* : Die Schülerinnen und Schüler verfassen einen Paralleltext in französischer Sprache zur „deutschen Küche“ (oder einer anderen ihnen vertrauten Esskultur).
- *Pour aller plus loin a)* : Die Schülerinnen und Schüler recherchieren regionale französische Spezialitäten und erstellen eine *Carte culinaire de la France*.
- *Pour aller plus loin b)* : Die Schülerinnen und Schüler fertigen ein Protokoll zur Nutzung von Lernhilfen beim Lesen (und Schreiben) an. Grundlage ist hier die Lektüre eines Textes. Im Kurs werden die Fragen der einzelnen Schülerinnen und Schüler gesammelt und besprochen. Dabei werden Lösungswege zur Benutzung von elektronischen und papiernen Glossaren aufgezeigt.
- *Pour aller plus loin c)* : Die Schülerinnen und Schüler recherchieren Informationen zu den im Text erwähnten berühmten französischen Köchen, stellen sie deutschen Köchen (oder weiteren ausländischen Köchen der Herkunftsländer der Schülerinnen und Schüler) von vergleichbarem Renommee gegenüber und erstellen ein Exposé zu deren beruflichem Werdegang.
- *Approfondir vos connaissances du vocabulaire thématique* : In leistungsschwächeren Klassen kann das thematische Vokabular auf der Grundlage des Lesetextes erarbeitet und erweitert werden. Auf diese Vokabelarbeit kann dann im weiteren Verlauf der Lernaufgabe (Schreiben - *Lettre de candidature à l’Institut Paul Bocuse*, Sprechen - *Entretien de candidature à l’Institut Paul Bocuse*) rekurriert werden.

Partie 2 : S’informer pour s’orienter - Solutions

La gastronomie vous fascine depuis longtemps et vous envisagez une carrière professionnelle dans ce secteur. Puisque vous voudriez vous informer, vous consultez sur internet le programme de l’Institut Paul Bocuse.

1. Lisez le programme.
2. Répondez aux questions et complétez l’information demandée.
- 2.1. Après combien d’années de formation obtient-on le diplôme ?

Après deux ans et demie

- 2.2. Étant une académie de haut renommé, l’Institut Paul Bocuse n’accepte que des étudiants expérimentés dans le domaine de la gastronomie.

a) vrai

b) faux

Justification : ...vous apprenez les fondamentaux de la cuisine française...

- 2.3. Dans quels domaines pouvez-vous entamer votre activité professionnelle une fois le diplôme obtenu ? Citez-en trois.

1. directeur de la restauration

2. recherche et développement

3. Food & Beverage manager

- 2.4. Quels traits de caractère devraient montrer les candidats ? Citez-en deux.

1. créativité

2. autonomie

- 2.5. Quelle qualification supplémentaire peut-on acquérir pour avoir plus de chance sur le marché de travail ?

Bachelor’s degree in International and Restaurant Management et Titre de Responsable International de l’Hôtellerie et de la Restauration

Licence professionnelle en Management International de l’Hôtellerie et de la Restauration

- 2.6. Quelle est la valeur du diplôme ?

inscrit au Registre national de la Certification Professionnelle et enregistré au Journal officiel du 14 janvier 2007 par arrêté ministériel

- 2.7. Vous voulez vous assurer que vous êtes assez qualifié(e) pour cette formation : Dans quelles matières est-il recommandable d’avoir de bonnes notes scolaires ? Notez trois matières et justifiez vos réponses en citant des mots/phrases du texte.

1. biologie

Justification : œnologie, nutrition et diététique

2. économie

Justification : marketing et études du marché, achats et économat

3. mathématiques

Justification : gestion comptable et financière

2.8. L’Institut Paul Bocuse ...

- a) offre un emploi de temps éprouvé.
- b) est fidèle à sa tradition d’enseignement.
- c) tient à varier la formation pour avancer les pratiques.

2.9. Les étudiants de l’Institut Paul Bocuse doivent faire preuve de ce qu’ils ont appris dans plusieurs défis. En voilà quelques-uns.

Décidez si les phrases sont vraies, fausses ou si les informations ne se trouvent pas dans le texte.

On leur demande...

(Justifiez les réponses « vrai » et « faux ».)

	vrai	faux	pas dans le texte
1. d’organiser les festivités de la fin d’études de la classe terminale. <i>justification : imaginer, conceptualiser et réaliser un buffet d’excellence pour la cérémonie de remise des diplômes</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. de simuler leur idée d’un restaurant dans les lieux de l’école. <i>justification : définir un concept de restauration, présenter le projet sous divers axes managériaux et élaborer son business plan avec dégustation culinaire à l’appui</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. de réaliser une carte pour des personnes invitées dans le cadre d’une campagne publicitaire pour leur « restaurant ». <i>justification : élaborer et mettre en œuvre une carte pour le restaurant gastronomique Saisons</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. d’évaluer le concept et la carte d’un restaurant au choix. <i>justification :</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

2.10. Qui a dit quoi ? Attention : il y a une citation de trop.

A	« Un enseignement pratique payant pour tout le monde - pour diplômés et futurs employeurs ! »	Shin-Chen	C
B	« C’est grâce à l’Institut Paul Bocuse que je découvre et fait découvrir l’artisanat culinaire. »	Philippe Jousse	A
C	« Après avoir appris les bases, on finit par donner un peu de nous dans chaque plat. »	Karla Senties Silva	D
D	« Une formation pratique dans un établissement de haute réputation. »	Charles Michel Puentes	B
E	« Une expérience multiculturelle à tous les égards. »		