



Sprachlernangebot Französisch für die 3./4. Klasse der Primarschule

Käse oder Pasta – selbst gemacht

Leitung: Philippe Benguerel, ZWEIGSTELLE

Französisch und Deutsch

Inhalt und Methode

Lernen durch Handeln. Diesem Prinzip folgen die beiden Module. Sie knüpfen am Erfahrungsumfeld der Kinder an, starten mit einem Besuch auf dem Bauernhof, wo die Hühner oder die Ziegen besucht werden. Wir nehmen dann die Urprodukte Milch und Ei mit und verarbeiten diese zu Frischkäse oder stellen unsere eigene Pasta her.

Die Schülerinnen und Schüler werden in Gespräche verwickelt, erhalten Arbeitsaufträge auf Französisch und hören und erleben die französische Sprache auf Schritt und Tritt. Dies auch dank der bilinguen Kursleitung, die während des Kurses fast ausschliesslich Französisch sprechen wird.

Am Schluss steht ein etikettierter Frischkäse zur Mitnahme bereit, beim Pastakurs gibt es ein festliches Pastamahl zum krönenden Abschluss.

Lernen und handeln, vergleichen und kombinieren. Vor allem die Tätigkeit und immer wiederkehrende Begriffe festigen die erlernten Wörter.

Benötigtes Material

Die Schülerinnen und Schüler brauchen kein Material.

Bei der Veranstaltung abgegebene Unterlagen

Wegleitung zur Käse-, bzw. Pastaherstellung (Deutsch)

Vorbereitung im Unterricht

Eine Vorbereitung im Unterricht ist nicht erforderlich.

Durchführungsort

Hof Klosterfiechten auf dem Bruderholz

Kurslokal an der Giornicostrasse 230, 4059 Basel.



Erziehungsdepartement des Kantons Basel-Stadt

Hochschulen

► Pädagogisches Zentrum PZ.BS

Dauer und Kosten

Käsekurs: 9 Uhr bis 11.30 Uhr, 350.- + 5.- pro SuS

Pastakurs: 9 Uhr bis 13 Uhr (inkl. Mittagessen), 300.- + 5.- pro SuS

min./max. Gruppengrösse

max. 25 Kinder (pro Klasse mind. 2 Begleitpersonen)

Angebot an folgenden Daten / Wochentagen

Montag bis Freitag nach Absprache

Kontakt / Anmeldung

Philippe Benguerel

info@zweigstelle.ch

079 560 67 30