



ARBEIT UND LEBEN DGB / VHS
Berlin-Brandenburg



eVideo – Gastgewerbe Service
Didaktisches Material zur

Vorentlastung

*Lernprogramm zur Schulung von Grundbildungs-
kompetenzen im Hotel- und Gaststättengewerbe*

 **AlphaDekade**
2016 – 2026

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Das Projekt "eVideoTransfer" wird im Rahmen der "Nationalen Dekade für Alphabetisierung" unter dem Förderkennzeichen WI41500 mit Mitteln des BMBF gefördert.

Impressum

Herausgeber:

ARBEIT UND LEBEN – DGB/VHS, Landesarbeitsgemeinschaft Berlin e.V.

Kapweg 4

13405 Berlin

Tel. 030 – 5130 192 21

Fax 030 – 5130 192 99

Registergericht: Amtsgericht Charlottenburg

Registernummer: VR 122050

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer

gemäß § 27 a Umsatzsteuergesetz

DE 27 / 660 / 52189

Stand:

12. Februar 2018

Texte und Aufgaben:

Johanna Lambertz

Bildnachweise:

Titelfoto: Ausschnitte aus eVideo Gastgewerbe Service

Layout:

Johanna Lambertz

Materialien und eVideo online verfügbar:

www.lernen-mit-evideo.de

Einführung in die Arbeitsblätter zur Vorentlastung

Diese Arbeitsblätter dienen der Vorentlastung der Geschichte eVideo – Gastgewerbe Service. Mit ihrer Hilfe lernen die Teilnehmenden die Handlung und die Figuren der Geschichte kennen und können sich auf die Nutzung des Lernprogramms vorbereiten. Diese Vorgehensweise ist besonders für den niedrigschwelligen Unterrichtseinstieg für Lernende auf Alpha-Level 2-3 geeignet, die in der Nutzung digitaler Lerninstrumente ungeübt sind.

Beispiel für einen Unterrichtsablauf zur Vorentlastung:

Einführung in die Geschichte von eVideo – Gastgewerbe Service

Ziel: Stärkung der literarischen Kompetenz durch Vorentlastung von Figuren und Handlung

Phase	Ziel	Inhalt	Methode	Material
Einstieg	Vorentlastung: Personen und Geschichte kennenlernen	Lehrkraft: Personen beschreiben und Handlung erzählen	Plenums- gespräch	Fotos von Personen und Restaurant
Erarbeitung	Leseverstehen trainieren	Jede/r erhält ein Bild und einen passenden kurzen Text/Satz	Einzelarbeit	Fotos von Personen und Restaurant u. kurze Texte dazu
Wiederholung und Festigung	Leseverstehen trainieren	Jede/r erhält ein weiteres Bild und einen passenden kurzen Satz	Einzel- o. Teamarbeit	Fotos von Personen und Restaurant u. kurze Texte dazu
Ergebnissicherung	Handlung der Geschichte und Rolle der Figuren verstehen	Alle Bilder u. Texte liegen in der Mitte u. sie müssen wie Memory einander zugeordnet werden; die Lernenden erzählen, wer die Personen sind und was in der Geschichte passiert	Gruppenar- beit	Fotos von Personen und Restaurant u. kurze Texte dazu

Weitere Hinweise zur didaktischen Einbettung finden Sie im didaktischen Leitfaden unter www.lernen-mit-evideo.de.



Das Restaurant

Das ist das Restaurant „Zum goldenen Schnitt“.

Du fängst heute als Servicefachkraft neu an.

Heute ist auch ein Fernsighteam zu Gast und macht
Filmaufnahmen.

Es ist viel zu tun und einiges geht schief.

Und dann verschwindet auch noch jemand aus dem
Fernsighteam.

Findest du heraus, wo sie oder er steckt?

Katharina



Das ist Katharina Schnitt.

Katharina ist die Inhaberin des Restaurants.

Sie arbeitet im Büro und kümmert sich um das Personal.

Katharina ist immer freundlich aber auch sehr genau.



Omar



Das ist Omar Moussa.

Omar ist der Restaurantleiter.

Er organisiert das Restaurant und koordiniert die Servicekräfte.

Er hat manchmal einen strengen Ton.

Du kannst ihn aber alles fragen.

Beata



Das ist Beata Podolska.

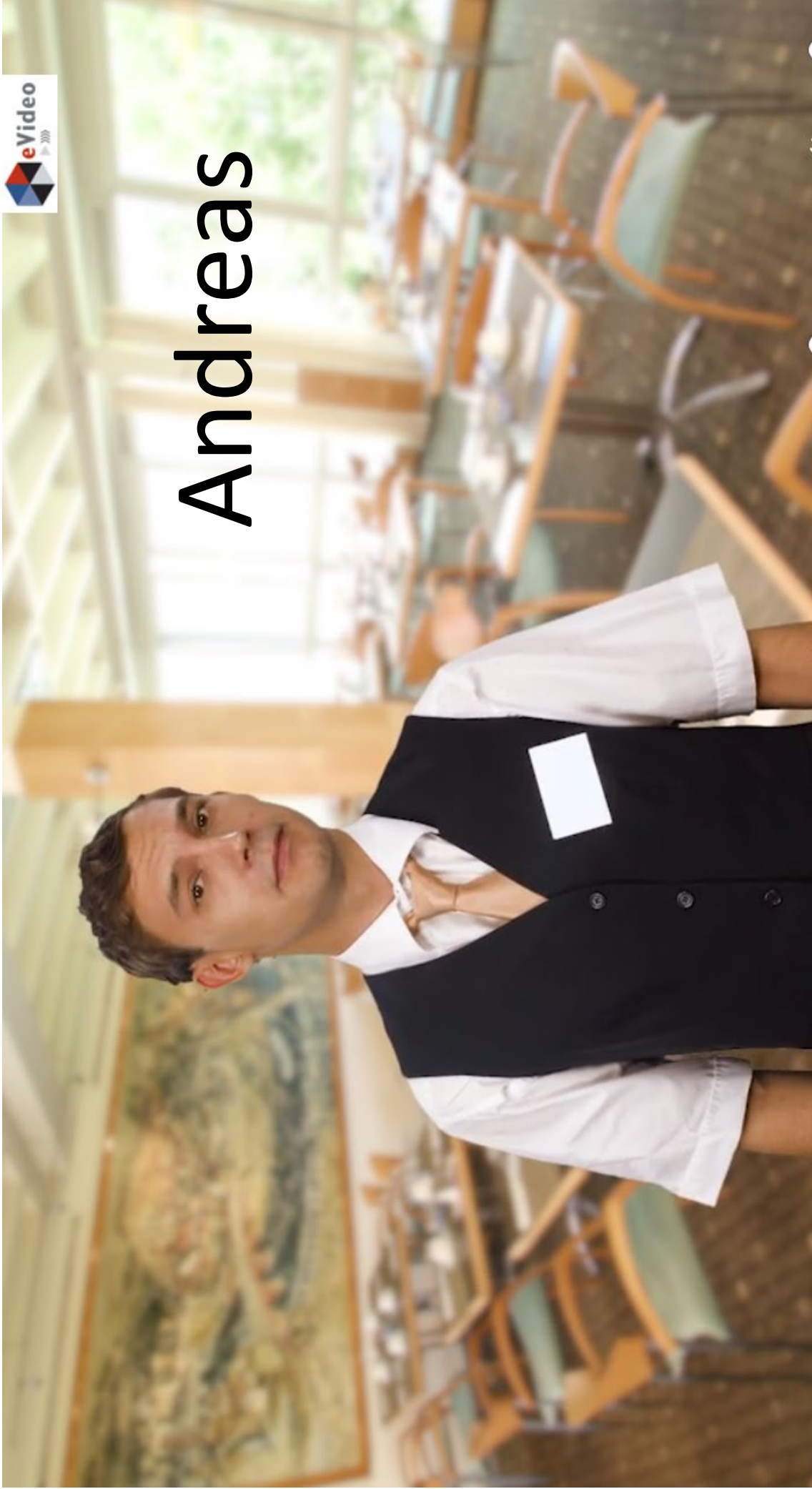
Sie arbeitet schon lange als Servicefachkraft im

„Goldenen Schnitt“.

Sie kennt das Restaurant und die Abläufe sehr gut.

Sie ist sehr engagiert und hilfsbereit.

Andreas



Das ist Andreas.

Andreas ist Azubi im zweiten Lehrjahr im „Goldenen Schnitt“.

Er ist meistens gut gelaunt.

Manchmal macht er Fehler, aber er lernt ja noch.

Andrea



Das ist Andrea.

Sie ist Auszubildende im „Goldenen Schnitt“ .

Andrea ist oft hektisch und nicht sehr zuverlässig.

Leander



Das ist Leander Weingartner.

Leander ist der Küchenchef im „Goldenen Schnitt“.

Er kocht das Essen.

Er kümmert sich auch um die Bestellung der Lebensmittel.

Manchmal hat er einen rauen Ton.