

ZO DOEN ZIJ HET: Lesdoelen visualiseren en het lesonderwerp tastbaar maken

BRUSSEL
VOL TAAL

School

BuSO Cardijnschool

Situering van de school

BuSO Cardijnschool deelt de campus met een afdeling van de secundaire school Sint-Guido en BuBao Spes. De school is gelegen in het westen van Brussel, vlakbij het metro- en treinstation 'Weststation'. De school biedt drie opleidingsvormen aan binnen het basisaanbod en type 2. Van alle OV3-leerlingen, de opleidingsvorm die leerlingen voorbereidt om door te stromen naar de reguliere arbeidsmarkt, heeft 87% niet het Nederlands als thuistaal.

Wat?

In het opleidingsgedeelte grootkeukenmedewerker van de OV3-richting 'Horeca', bereiden de leerlingen grootkeukengerechten. Ze doen dit aan de hand van stappenplannen. Veel anderstalige leerlingen struikelen over de termen en begrippen die hierin voorkomen. Om deze struikelblokken weg te nemen, visualiseert de leerkracht de ingrediënten, de kookinstructie en de benodigdheden en maakt ze zo tastbaar mogelijk.

Inleiding van de les

- De leerkracht visualiseert het doel van de les. (zie foto bij illustratie: rechtsonder)
- De leerkracht bespreekt tijdens het instructiemoment de ingrediënten. Hij toont ze één voor één en hangt er een foto van op het bord, samen met een woordkaart met de benaming van het ingrediënt.
- Vervolgens toont de leerkracht een filmpje waarin het gerecht stap voor stap wordt bereid. Vaak zoekt hij hiervoor een filmpje van bekende kookprogramma's zoals 'Dagelijkse kost' of van een kookzender zoals Njam tv.
- Na het bekijken van het filmpje bespreekt de klas de verschillende stappen, welke snijtechnieken er aan bod komen, enz.

Kern van de les

- De leerlingen gaan individueel of in duo aan de slag om het gerecht te bereiden.
- De leerkracht differentieert in de ondersteuning die hij aanbiedt bij het bereiden van het gerecht volgens de behoeften van de leerlingen.
 - Sommige leerlingen hebben een tablet met het filmpje ter beschikking, waarbij ze na elke stap kunnen pauzeren. Zo krijgen ze meermaals mondeling instructie en kunnen ze tegelijk bekijken wat er precies moet gebeuren.
 - Andere leerlingen maken gebruik van een stappenplan met foto's. Die foto's maken het stappenplan heel concreet en geven een beeld van de ingrediënten en bereidingswijze.
 - Een derde groep leerlingen gebruikt een stappenplan met pictogrammen. Die pictogrammen ondersteunen de talige omschrijving minimaal.
- De leerkracht gaat regelmatig bij elke leerling of duo langs om feedback te geven.

Slot van de les

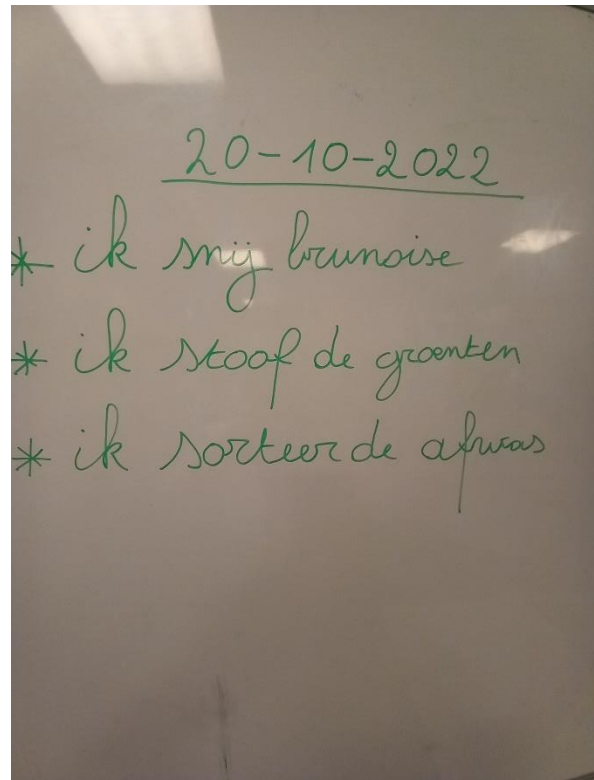
- De leerkracht evalueert samen met de leerlingen het doel en het proces.







Tips

- Schrijf de doelen op het bord: de leerlingen weten zo beter wat je precies van hen verwacht.
- Gebruik de filmpjes om de leerlingen sneller aan de slag te laten gaan. Ze zijn een opstap om woordenschat te visualiseren. Zo begrijpen de leerlingen vanzelf de handelingen of voorwerpen die in de stappenplannen aan bod komen. Als er bijvoorbeeld in het stappenplan staat dat ze een 'garde' moeten gebruiken, weten ze welk voorwerp ze moeten zoeken in de keuken.
- Gebruik de filmpjes ook om feedback te geven. Door naar de filmpjes te verwijzen, begrijpen leerlingen sneller wat je bedoelt met je feedback.

Illustratie



Voorbeelden

Blanke roux			
	STAP 1: WAT ?		
1) <u>Wat moet ik doen?</u>			
Ik maak blanke roux voor 1 liter, 5 liter, 10 liter saus.			
2) <u>Wat heb ik nodig?</u>			
MATERIAAL			
Een klopper (een garde)			
Een kookpot			
GRONDSTOFFEN + HOEVEELHEID			
	1 liter saus	5 liter saus	10 liter saus
De boter	50 gram	250 gram	500 gram
De bloem	60 gram	300 gram	600 gram
	STAP 2: HOE? Ik maak een werkplan.		
1) Materiaal verzamelen			
2) Werkpost inrichten			
3) Zo doe ik het:			
1.	Ik smelt de boter in een kookpot op een matig vuur.		
2.	Ik schep de bloem bij de bruisende boter en roer met de klopper.		
3.	Ik laat het mengsel al roerend een beetje 'opdrogen' tot ik een heerlijke biscuitgeur ruik.		
	STAP 3: DOEN ! Ik voer mijn werkplan uit.		
	STAP 4: CONTROLEREN		

stappenplan Cardijnschool Danny De Backer