**PROJECT BASISVAARDIGHEDEN MODERNE VREEMDE TALEN: TAAL & COMMUNICATIE**

LESPLAN: À table !

DOELGROEP: Onderbouw vmbo, havo, vwo, niveau A1-A2

OPDRACHT: Leerlingen kijken naar een vlog waarin een passievruchttaart wordt gemaakt. Ze leren basiswoordenschat over ingrediënten, kookhandelingen en krijgen een kleine culturele inkijk in Tahiti (Frans-Polynesië). Ze leren woorden voor etenswaren en basishandelingen in de keuken. Daarna oefenen ze zelf met het benoemen van ingrediënten en het beschrijven van wat ze graag eten of koken.

LEERDOELEN:

1. Leerlingen begrijpen de globale inhoud van een Franstalige kookvideo.
2. Leerlingen herkennen en gebruiken basiswoordenschat over eten en koken.
3. Leerlingen gebruiken correcte lidwoorden (le, la, les) en delend lidwoord (du, de la, des).
4. Leerlingen vertellen in korte zinnen over hun lievelingsgerecht.
5. Leerlingen schrijven een kort recept met correcte grammaticale structuur.
6. Leerlingen reflecteren op culturele verschillen tussen Tahiti en Nederland.
7. Leerlingen passen kijk-/luisterstrategieën bewust toe bij het bekijken van de vlog.
8. Leerlingen geven gerichte peerfeedback met behulp van een feedbackkaart.

**Koppeling met kerndoelen mvt (onderbouw):**

1. De leerling doet ervaring op met een rijk aanbod aan talige bronnen in de doeltaal op een passend taalniveau.
2. De leerling toont begrip van auditieve en audiovisuele Franstalige fictie- en non-fictieteksten.
3. Het gebruiken van passende kijk- en luisterstrategieën
4. De leerling beschrijft cultuurgebonden aspecten en culturele diversiteit in fictie en non-fictie.
5. De leerling spreekt en voert gesprekken in de Franse taal, afgestemd op doel, publiek en context.
6. De leerling schrijft in de Franse taal, afgestemd op doel, publiek en context.

**Koppeling met basisvaardigheden:**

1. Begrijpend luisteren
2. Woordenschatontwikkeling
3. Grammaticaal bewustzijn
4. Schrijf- en spreekvaardigheid
5. Strategisch leren (zelfcorrectie en feedback)

TAALVERWERVING VOLGENS DE "SCHIJF VAN VIJF" VAN WESTHOFF:

1. Input:
Vlog over het maken van een passievruchttaart op Tahiti met ondertiteling. Leerlingen noteren nieuwe woorden: ingrediënten, kookwerkwoorden, lidwoorden.
2. Inhoudsgerichte verwerking:
Begrip van betekenis van ingrediënten en kookstappen via context uit de vlog. Vragen over ingrediënten, bereidingswijze en culturele informatie over Tahiti.
3. Vormgerichte verwerking:
Focus op lidwoorden (le, la, les) en delend lidwoord (du, de la, des).
4. Pushed output:
Eerst spreekopdracht: leerlingen vertellen in korte zinnen over hun lievelingsgerecht met "Mon plat préféré est..." en beschrijven ingrediënten en reden waarom ze het lekker vinden. Daarna schrijfopdracht: eigen recept uitschrijven met juiste lidwoorden en vaste werkwoorden.
5. Strategisch handelen:
Leerlingen krijgen een korte instructie over *hoe* je betekenis uit beelden kunt afleiden.
Zelfcorrectie tijdens het schrijven en spreken.
Peerfeedback op gebruik van woordenschat en structuur.

LESOPBOUW:

1. Introductie (5 min):
Voorkennis activeren over eten en koken
Uitleg doelen + over Tahiti (waar ligt het, welke talen worden daar gesproken?)
2. Kijken en luisteren (13 min):
Leerlingen bekijken de vlog met luisterstrategiekaart.
Ze noteren woorden bij plaatjes en beantwoorden 3 inhoudsvragen
3. Bespreken inhoud (5 min):
Klassikaal nabespreken van ingrediënten, stappen en cultuur
4. Vormgerichte oefening (10 min):
Uitleg lidwoorden en delend lidwoord
Korte invuloefening of digitale quiz
5. Pushed output — spreken (5 min)
In tweetallen: mondeling over "Mon plat préféré"
Gebruik van voorbeeldzinnen + scaffolding
6. Pushed output — schrijven + feedback (10 min)
Leerlingen schrijven een kort recept waarbij zij letten op het gebruik van het delend lidwoord.
Ruilen met klasgenoot en peerfeedback geven via feedbackkaart
Maak eventueel gebruik van voorbeelden van recepten, zie bijlage 1 bij deze lesbrief.
7. Reflectie + afsluiting (5 min):
Wat heb je geleerd?
Welke strategie werkte voor jou tijdens het kijken en luisteren?
Welke feedback heb je gekregen op het recept? Wat kan je daaruit leren voor een volgende schrijfopdracht?

WERKWIJZE: In deze les staat het maken van een passievruchttaart op Tahiti centraal, waarbij leerlingen op een motiverende manier Franse woordenschat en grammatica leren rondom koken en ingrediënten. De les begint met het bekijken van een vlog (zie bronnen), waarin het taartrecept stap voor stap wordt uitgelegd. De vlog heeft Franse audio en ondertiteling (indien gewenst is er ook nog een uitwerking van het recept in de beschrijving van de YouTube-video beschikbaar). Door deze authentieke input kunnen zij nieuwe woorden herkennen en noteren, vooral gericht op ingrediënten, kookwerkwoorden en lidwoorden. Dit helpt bij het verbeteren van luistervaardigheid, en zorgt ervoor dat taal concreet en betekenisvol wordt.
Bovendien is één van de sprekers geen moedertaalspreker van het Frans. De spreker wordt constant aangemoedigd door de andere sprekers in de video om te praten, geholpen en verbeterd. Hier wordt door de leerlingen op gereflecteerd in de verwerkingsvragen in de volgende stap van de les.

Vervolgens verdiepen de leerlingen zich dus in de inhoud door gerichte vragen te beantwoorden over de ingrediënten, de bereidingswijze, culturele informatie over Tahiti en het gebruik van het Frans in de video. Door de betekenis van woorden en zinnen uit de context af te leiden, en zowel te zien als te horen, bouwen zij een beter begrip op. Deze inhoudsgerichte verwerking zorgt ervoor dat de woordenschat niet alleen wordt onthouden, maar ook begrepen en toegepast kan worden in betekenisvolle situaties.

Daarna ligt de focus op de vormkant van de taal, met speciale aandacht voor het gebruik van lidwoorden (le, la, les) en het delend lidwoord (du, de la, des). Met concrete voorbeelden uit de vlog wordt uitgelegd hoe deze grammaticale structuren functioneren. Oefeningen, zoals invulzinnen en een korte quiz via bijvoorbeeld LessonUp of Kahoot, helpen de leerlingen om de regels toe te passen en zich bewust te worden van correcte taalvormen. Deze vormgerichte verwerking ondersteunt de leerlingen in het correct formuleren van zinnen en versterkt hun taalgevoel.

De les vervolgt met een actieve outputfase waarin de leerlingen zelf aan de slag gaan met spreken en schrijven. Eerst oefenen zij in tweetallen een spreekopdracht over hun favoriete gerecht. Deze veilige oefenomgeving met scaffolding geeft hen vertrouwen om de nieuwe taal te gebruiken. In een vervolgstap maken zij een eigen eenvoudig recept, van het gerecht waar zij dol op zijn, waarin ze letten op juiste lidwoorden en vaste kookwerkwoorden. Maak eventueel gebruik van voorbeelden van recepten, doormiddel van de receptkaarten in bijlage 1 bij deze lesbrief. Door deze gefaseerde output leren zij de taal stap voor stap productief inzetten, wat cruciaal is voor hun taalontwikkeling.

Tijdens de gehele les worden zelfcorrectie en peerfeedback ingezet als krachtige strategieën. Leerlingen leren om kritisch naar hun eigen taalgebruik te kijken en hun fouten te verbeteren. Daarnaast geven zij elkaar constructieve feedback, wat hun taalbewustzijn vergroot en de samenwerking bevordert. Dit maakt het leerproces effectiever en interactiever.

Tot slot wordt er tijd besteed aan cultuur en reflectie. In een klassikale bespreking vergelijken de leerlingen de culturele elementen van Tahiti met dat in Nederland die ze hebben gezien in de vlog. Zo krijgen ze niet alleen taalvaardigheden, maar ook culturele kennis die hun kijk op de Franse taal en het taalgebied verbreedt.

Door deze lesopbouw – met authentiek materiaal, inhouds- en vormgerichte verwerking, gerichte output en strategisch leren – worden leerlingen effectief ondersteund in het verwerven en gebruiken van Frans in een betekenisvolle context. Visuele hulpmiddelen, duidelijke instructies en een positieve leeromgeving maken het voor iedereen toegankelijk en leuk om te leren. Uiteraard is alles naar eigen inzicht aan te passen aan de beschikbare lestijd en het niveau van de leerlingen. Zo is het bijvoorbeeld mogelijk om een korter fragment van de vlog te laten zien, de spreekopdracht te laten vervallen of opdrachten van de lesmethode te gebruiken.

BRONNEN:

[French vlog w subs🇫🇷 My friends and I baking a tart on an island 🥧🌴 - YouTube](https://www.youtube.com/watch?v=EF3te7UQ1PI)

Werkblad 1: Kijk- en luisterstrategiekaart (of gebruik dit van jouw lesmethode)

Werkblad 2: Begripsvragen vlog

Werkblad 3: Invuloefeningen lidwoorden

Werkblad 4: Spreekopdracht “Mon plat préféré”

Werkblad 5: Schrijfopdracht sjabloon: “Mon plat préféré - la recette”
Werkblad 6: Feedbackkaart schrijfopdracht

Bijlage 1: Receptkaarten

Verder aan de slag met dit onderwerp en wil je bijvoorbeeld een hele lessenserie maken? Kijk hier voor meer lesmateriaal om je eigen ideale taalles te maken: [CUISINE - LES FÉES DU FLE](https://www.lesfeesdufle.com/cuisine.html)