

Chatbot XARA: Informationen für Lehrpersonen

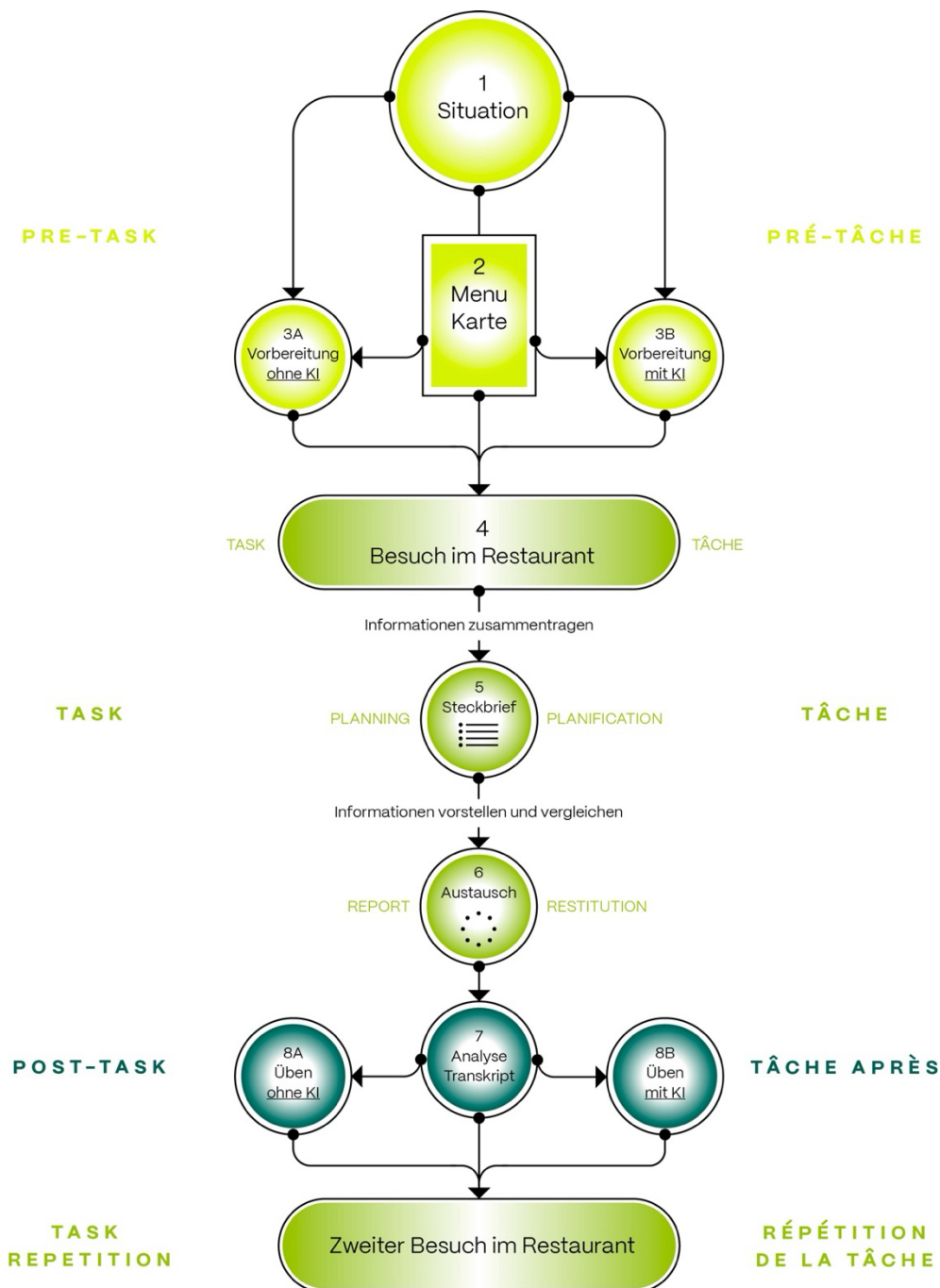
Informationen zur Aufgabe: Restaurantbesuch

Aufgabe:

Die Aufgabe folgt dem Task-based Language Learning (TBL)-Ansatz.

In jeder Phase sind individuelle Lernwege möglich. Diese werden in der Aufgabenstellung präzisiert.

Lernwege:



Zusätzliche Informationen zu einzelnen Aufgaben

Aufgabe 4: Nützliche Sprache vorbereiten und Besuch im Restaurant

Mögliche Alternativen:

- Die Schüler*innen können zu zweit ins Restaurant gehen.
- Die Schüler*innen können die Sprache auf Deutsch einstellen und mit der Kellner auf Deutsch sprechen. Der Kellner spricht trotzdem nur Englisch.

Aufgabe 6: Informationen vorstellen und vergleichen

Informationen vorstellen und vergleichen:

Vorbereitung:

Die Lehrperson bereitet Karten mit möglichen Kategorien zu Informationen der Kellner vor:
name, place, age, hobbies....

Und leere Karten für neue Kategorien.

Vorgehen:

Zuerst werden im Kreis Informationen zu den vorgegebenen Kategorien zusammengetragen und verglichen. Wer hat die gleiche Information erhalten, wer andere?

Dann wird nach allfälligen weiteren Informationen gefragt:

Welche weiteren Informationen habt ihr herausgefunden? Kategorie auf die leere Karte schreiben.

Challenge auswerten:

Je nach Niveau und Klassenklima: Die Steckbriefe vergleichen. Oder wer hat etwas ganz anderes/eine neue Kategorie herausgefunden?

Aufgabe 8B: Informationen vorstellen und vergleichen

- Je nach Klassensituation kann auch die Lehrperson mit der Klasse ein Kartenset erstellen. Sinnvoll wäre es aber in jedem Fall, wenn alle Schüler*innen aus ihren Transkripten einen Beitrag zum Klassenset leisten können.
- Die Schüler*innen könnten auch nur einen Teil aus dem Klassenset üben.

Aufgabenstellung Schüler*innen

Restaurantbesuch «Rock and Sole Plaice»

1 Situation

Du bist in London in einem Sportlager und gehst morgen mit ein paar Freunden im Restaurant "Rock and Sole Plaice" essen. Dort wird nur Englisch gesprochen. Unter deinen Freunden macht ihr gerne kleine Challenges. Diesmal geht es darum, dass bei diesem Restaurantbesuch jeder selbst bestellt und bezahlt und gleichzeitig versucht, möglichst viele persönliche Informationen über die Kellnerin oder den Kellner herauszufinden. Zum Beispiel, woher er/sie kommt oder welche Hobbys er/sie hat... Wer die meisten Informationen gesammelt hat, hat gewonnen.

Die folgenden Arbeitsschritte werden dir helfen, den Restaurantbesuch vorzubereiten und vielleicht die Challenge zu gewinnen.

2 The « Rock and Sole Plaice » in London

Zu Hause schaust du dir bereits die Speisekarte an und stellst dein «Menu» (*Vorspeise, Hauptgang, Dessert und ein Getränk*) zusammen¹.

Menu « Rock and Sole Plaice »

Heruntergeladen von <https://www.rockandsoleplaice.com> am 1. April 2025.

¹ Wenn du unsicher bist, nimm das Onlinewörterbuch als Hilfe zur Hand.

DRINKS

SOFT DRINKS

Coke	£3.7
<i>Original, Diet, Zero</i>	
Sprite - Zero	£3.7
Fanta - Orange	£3.7
Mineral Water (330ml / 750ml)	£3.5
Sparkling Water (330ml / 750ml)	£3.5
Various Juices	£3.5
<i>Apple, Orange, Pineapple, Mango, Cranberry,</i>	
Iced Tea (500ml)	£4.5
<i>Peach or Lemon.</i>	
Fentimans (275ml)	£4.5
<i>Ginger Beer, Limosity Cola, Lemonade, Rose Lemonade.</i>	

HOT DRINKS

Coffee	£3.7
<i>Cappuccino, Americano, Mocha, Latte</i>	
Espresso (Single / Double)	£2.9
English Breakfast Tea	£3.7
Earl Gray	£3.7
Hot Chocolate	£3.7
Herbal Tea	£3.7
<i>Lemon Ginger, Mint, Camomile, Passion Fruit & Orange, Red Berry.</i>	

BEER & CIDER

DRAUGHT LAGER

Rock & Sole Lager - 4%	£7.5
Camden Hells Lager - 4.6%	£7.5
Harbour Arctic Sly Cold IPA - 4.3%	£7.5
Camden Pale Ale - 4%	£7.5

BOTTLED BEER & CIDER

Peroni 5% (330ml)	£6
Peroni non-alcoholic 0% (330ml)	£5
London Pride Amber Ale 4.7% (330ml)	£6
Kopparberg Strawberry cider 4% (500ml)	£7.5
Kopparberg Strawberry cider, non-alcoholic 0% (500ml)	£6



BUBBLES

Bottega Poeti - Prosecco 11%	Small bottle 20cl	£12
<i>Dry sparkling wine with apple, peach, citrus, acacia, and wilderis. Fresh, balanced, delicate.</i>		
Bottega Gold - Prosecco 11%	Small bottle 20cl	£14
<i>Fruity wine with apple, pear, acacia, lily scents. Hand-painted bottles.</i>		
Bottega Poeti - Prosecco 11%	Bottle	£42
<i>Dry sparkling wine with apple, peach, citrus, acacia, and wilderis. Fresh, balanced, delicate.</i>		
Bottega Gold - Prosecco 11%	Bottle	£46
<i>Fruity wine with apple, pear, acacia, lily scents. Hand-painted bottles.</i>		
Champagne Meut & Chardon Brut Impérial - 12.5%	Bottle	£90
<i>Sparkling with apple, citrus, mineral, white flowers, bricote, nuts.</i>		

WHITE WINE

Casa Mia Bianco - 11%	175ml Bottle	£7.5	£8.5	£24
<i>Dry, crisp, and fruity with almond, and elderflower notes.</i>				
Sauvignon Blanc Du Totshloof - 12.5%	Bottle	£30		
<i>Crisp with citrus, melon, herbs, clean finish.</i>				
Bottega Pinot - 12%	Bottle	£32		
<i>Light, dry, with floral, citrus, and mineral finish. Irevio, Adriatic, Dolomites.</i>				
Chardonnay Ca Bolani - 13.5%	Bottle	£35		
<i>Fresh, balanced with apple, pear, sage, thyme, and rosemary.</i>				

RED WINE

Casa Mia Red - 11%	175ml Bottle	£7.5	£8.5	£24
<i>Light ruby-red, dry, balanced fruit, almond hints.</i>				
Merlot Ca Vescovo - 13%	Bottle	£28		
<i>Elegant with spicy notes, blackcurrants, strawberries, and blueberries.</i>				
Cabaret Sauvignon Du Totshloof - 14%	Bottle	£30		
<i>Full-bodied with blackcurrant, cassis, spices. Smooth, rich, long finish.</i>				

ROSE WINE

Casa Mia Rosé - 11%	175ml Bottle	£7.5	£8.5	£24
<i>Cherry pink, dry, fresh, sapid. Floral and fruity bouquet.</i>				
Bottega Pinot Rosé - 12%	Bottle	£32		
<i>Mouth-watering with red fruits, raspberries, cherries, acidity, fruity finish.</i>				

MENU

Proper British Fish & Chips locally sourced & still prepared using our 153-year-old traditional recipe.



LONDON'S OLDEST FISH & CHIP RESTAURANT

... A BIT ABOUT US ...

Established in 1871, Rock & Sole Place is popular with locals and tourists. Our locally sourced, sustainable, British fish has been described as the best in London and is still prepared using our 153-year-old traditional recipe. We have 2 floors of cosy seating inside plus an all Fresco dining area perfect for those warm summer nights in the heart of Covent Garden.

... THE THREE PILLARS ...

This is dedicated to the three ladies whom taught us how to cook this shop's style of Fish and Chips. The Fenner sisters (Anna and Rachel) lived above the shop when we first arrived for several years. It was their late father (Ray Fenner) that ran this shop from the late 1720's until 1968 and was the grandson of the original owner. These ladies took the time and dedication to pass on all their fathers' knowledge to us, as they did not want to see the shop that he had established as one of the best, go to ruin.

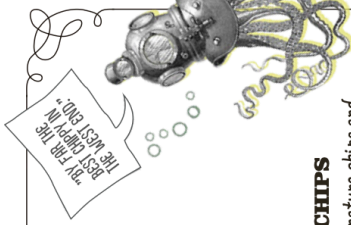
Mary Goody was the matriarch of the area and the first to point out that as the new owners of the Rock and Sole, we were not good enough. She had worked in this shop when we first arrived for several years. It was their late father (Ray Fenner) that ran this shop from the late 1720's until 1968 and was the grandson of the original owner. These ladies took the time and dedication to pass on all their fathers' knowledge to us, as they did not want to see the shop that he had established as one of the best, go to ruin.



"YOUR FISH IS DELIVERED DAILY, YOU CAN TASTE THE OCEAN!"

MENU

"Our fish is delivered daily, it's so fresh you can taste the ocean."



STARTERS

Served with either our homemade sweet chilli sauce or our exquisite tartar sauce.

- Hummus and Pitta Bread**
Pitta bread with a rustic hummus drizzled with olive oil and a sprinkle of paprika (Vegetarian). £6
- Crispy Camembert (3 pieces)**
Fried, gooey and strong tasting French cheese (Vegetarian). £8
- Calamari (6 pieces)***
Squid strips dusted in a light breadcrumb and fish fried. Served with tartar sauce. £8
- Prawn & Garlic Twist***
Crispy filo pastry filled with prawn and garlic, served with a homemade sweet chilli sauce. £8
- Proper King Prawns (3 pieces)***
Large king prawns, battered and fried, served with homemade sweet chilli sauce. £8
- Starter Platter**
A mixture of all the starters marked ***. £12
- Onion Rings**
Golden battered crispy onion rings. £6
- Mixed Leaf Salad**
Fresh crunchy crisp leaf salad. £7

ALLERGY INFORMATION

We fry only in the highest quality refined **groundnut (peanut)** oil, for any allergen information and advice, please speak to a member of staff, or scan the QR Code on menu for an allergy matrix.



We add a discretionary service charge to the above prices of 12.5%

FISH & CHIPS

Served with our signature chips and exquisite tartar sauce.

- | | Regular / Large |
|---|-----------------|
| Cod Loyn (230g / 310g)
Fluffy, fleshy chunks and subtle in flavour. | £21 / £25 |
| Haddock (230g / 310g)
Some texture as food, but thinner and slightly stronger in flavour. | £20 / £24 |
| Rock (230g / 350g)
A dense, meaty and strong tasting fish, served on the bone. Fish for availability. | £22 / £25.5 |
| Skate (270g / 330g)
Juicy succulent strands of fish, strongest in flavour, served on the bone. Fish for availability. | £22 / £25.5 |
| Plaice (160g / 210g)
Flat flounder fish, light and tender in texture, subtle in taste. | £22 / £25 |
| Lemon Sole (160g / 210g)
Flat flounder fish, tastes similar to Plaice, however has a slight citrus fragrance. | £22 / £25 |
| Calamari
Battered and fried. Served with tartar sauce. | £10 |
| RSP own Scampi
Scottish Langoustine breaded and fried to juicy perfection. | £20 |
| Proper King Prawns
Large king prawns battered and fried, served with homemade chilli sauce. | £20 |
| Cod Goujons
Battered cutlets of fish, great for children. | £14 |
| Cod Roe (Single / Double)
Caviar of the Cod, battered and fried. | £8 / £10 |
| Extra Tartar Sauce | £1 |
| Extra Sweet Chilli Sauce | £1 |



@ROCKANDSOLELONDON



Tripadvisor
ROCK & SOLE PUB



Google
Reviews

PIES AND SAVOURIES

Served with our signature chips.

- Crispy Camembert**
Fried, gooey and strong-tasting French cheese (Vegetarian). £15
- Cheese, Onion and Potato Pie**
Cheddar cheese, potatoes and freshly chopped onions in a smooth creamy sauce (Vegetarian). £13
- Steak & Ale Pie**
Chunk steak slow-cooked in a rich mushroom gravy made with lashings of Speckled Hen. £13
- Chicken & Mushroom Pie**
Chicken and mushroom slow-cooked in a creamy taragon and mustard sauce. £13
- Homemade Chicken Goujons**
Chicken breast, breaded and fried to juicy perfection. Great for children. £15

- London Savelby Sausage**
Traditional London smoked and steamed beef sausage. Single / Double £8 / £10
- Battered Beef Sausage**
Sausage coated in our signature batter. £8
- Beef Sausage**
Beef sausage, no batter. £8

"BY FAR THE BEST CHIPPY IN THE WEST END."



SIDES

We recommend having a few sides to provide a more authentic fish-and-chip experience.

- Chips** £5
- Homemade Coleslaw** £4
- Gherkins** £2
- Pickled Egg** £1.5
- Pickled Onion** £1.5
- Bread Roll** £1.5
- Mushy Peas** £3
- Garden Peas** £3
- Baked Beans** £3
- Gravy** £3
- Curry Sauce** £3
- London Style Sides** £6
- Try sides that originated from London. Homemade Coleslaw, Gherkins, Pickled Onion and Pickled Egg.**
- Northern Style Sides** £5.5
- Try sides that originated from the North of England. Curry Sauce or Gravy and Mushy Peas.**

DESSERTS

Served with custard or ice cream.

- Chocolate Brownie**
Fudgy, gooey chocolate and dark chocolate chunks served with vanilla ice cream (gluten free). £7.5
- Sticky Toffee Pudding**
Date and toffee sponge with a sticky toffee sauce (Gluten Free). £7.5
- Lam Sponge Pudding**
Vegetarian suet sponge pudding with raspberry jam. £7.5

We add a discretionary service charge to the above prices of 12.5%

3A Nützliche Sprache für das Gespräch mit dem Kellner vorbereiten (ohne KI)

Essen bestellen und bezahlen

Im Restaurant wird dich der Kellner begrüßen. Anschliessend wirst du folgendes machen:

- 1) Bestellen
- 2) Sagen, ob es schmeckt oder nicht
- 3) Nach der Rechnung fragen

Bereite dich darauf vor und notiere dir für jede Phase hilfreiche Sätze und Wörter:

Bestellen	
Sagen, ob es dir schmeckt oder nicht.	
Nach der Rechnung fragen	
Notiere hier, was du sagen kannst, wenn du den Kellner nicht verstehst, z.B. sagen, dass du den Kellner nicht verstehst, um Wiederholung bitten, um Erklärung eines Wortes bitten, um Wiederholung in einfacheren Worten bitten.	

Mit dem Kellner plaudern

Nach dem Bezahlen wird der Kellner noch ein wenig mit dir plaudern. Sie wird dich nach folgenden Informationen fragen:

- 1) Wohnort
- 2) Hobbies
- 3) Lieblingsessen
- 4) Wo du gestern warst
- 5) Wo du Morgen hingehen willst

Bereite dich auf dieses Gespräch vor und notiere dir für jeden Punkt hilfreiche Sätze und Wörter:

Wo wohnst du?	
Was sind deine Hobbies?	
Was ist dein Lieblingsessen?	
Wo warst du gestern?	
Wo willst du morgen hingehen?	

Challenge: Dein Ziel ist, möglichst viele Information über den Kellner herauszufinden, um den Challenge zu gewinnen. Dafür musst du dem Kellner möglichst viele Fragen stellen. Das ist manchmal gar nicht so einfach, denn sie möchte ebenso viel über dich herausfinden. Notiere in der obigen Tabelle mögliche Fragen für den Kellner!

3B Nützliche Sprache für das Gespräch mit dem Kellner vorbereiten (mit KI)

Nutze die KI, um dich auf das Gespräch mit dem Kellner vorzubereiten. So gehst du vor:

Essen bestellen und bezahlen

Im Restaurant wird dich der Kellner begrüßen. Anschliessend wirst du folgendes machen:

- 4) Bestellen
- 5) Sagen, ob es schmeckt oder nicht
- 6) Nach der Rechnung fragen

Passe den folgenden Mega-Prompt so an, dass dir die KI bei der Vorbereitung helfen kann.

Megaprompt: Bestellen - bezahlen

Nächste Woche werde ich im Restaurant ein Essen bestellen müssen.
 Der Kellner dort spricht nur Englisch.
 Der Kellner duzt mich.
 Der Kellner gibt sich Mühe, einfache Englische Sätze zu verwenden.
 Du KI bist der Kellner.
 Schreibe mir sieben Sätze, die mir der Kellner sagen könnte: zum Thema «Bestellen», «Fragen, ob es mir schmeckt» und «Bezahlen»
 Gib mir jeweils auch eine Übersetzung zu den Sätzen.
 Gib mir mögliche Antworten zu den Sätzen

Example:

 **Bestellen**

"Are you ready to order?"

→ *Bist du bereit zu bestellen?*

Mögliche Antworten:

- 1. "Yes, I am." (*Ja, bin ich..*)
- 2. " Not yet, I need a minute." (*Noch nicht, ich brauche eine Minute..*)

Notiere dir für jede Phase hilfreiche Sätze und Wörter aus dem Output der KI:

Bestellen	
Sagen, ob es dir schmeckt oder nicht.	
Nach der Rechnung fragen	

Notiere hier, was du sagen kannst, wenn du den Kellner nicht verstehst, z.B. sagen, dass du den Kellner nicht verstehst, um Wiederholung bitten, um Erklärung eines Wortes bitten, um Wiederholung in einfacheren Worten bitten.	
--	--

Mit dem Kellner plaudern

Nach dem Bezahlen wird der Kellner noch ein wenig mit dir plaudern. Sie wird dich nach folgenden Informationen fragen:

- 1) Wohnort
- 2) Hobbies
- 3) Lieblingsessen
- 4) Wo du gestern warst
- 5) Wo du Morgen hingehen willst

Challenge: Dein Ziel ist, möglichst viele Information über den Kellner herauszufinden, um den Challenge zu gewinnen. Dafür musst du dem Kellner möglichst viele Fragen stellen. Das ist manchmal gar nicht so einfach, denn sie möchte ebenso viel über dich herausfinden. Notiere in der obigen Tabelle mögliche Fragen für den Kellner!

Pass die folgenden Mega-Prompts so an, dass dir die KI bei der Vorbereitung helfen kann.

Megaprompt: Plaudern

Nächst Woche werde ich im Restaurant ein Essen bestellen müssen.
Der Kellner dort spricht nur Englisch.
Der Kellner duzt mich.
Der Kellner gibt sich Mühe, einfache Englische Sätze zu verwenden.
Nach dem Essen wird mich der Kellner noch nach den folgenden Dingen fragen:

- 1) Wohnort
- 2) Hobbies
- 3) Lieblingsessen
- 4) wo du gestern warst
- 5) wo du Morgen hingehen willst

Du KI bist der Kellner.
Schreibe mir sieben Fragen, die mir der Kellner stellen könnte.
Gib mir jeweils auch eine Übersetzung zu den Fragen.
Gib mir jeweils auch mögliche Antworten

Exemple:

Plaudern mit dem Kellner

1 "Where do you live ?"

→ Wo wohnst du?

✓ Mögliche Antworten:

- "I'm from a small town." (Ich komme aus einer kleinen Stadt.)
- "I live near here." (Ich lebe in der Nähe.)

Megaprompt : Informationen sammeln/Fragen stellen

Nächst Woche werde ich im Restaurant ein Essen bestellen müssen.
 Der Kellner dort spricht nur Englisch.
 Der Kellner duzt mich.
 Der Kellner gibt sich Mühe, einfache Englische Sätze zu verwenden.
 Nach dem Essen möchte ich über den Kellner so viele Informationen wie möglich herausfinden. Zum Beispiel:

- 1) Sein Wohnort
- 2) Seine Hobbies
- 3) Sein Lieblingsessen
- 4) Wo er gestern war
- 5) Wo er Morgen hingehen will

Du KI bist ich. Schreibe mir sieben Fragen, die ich dem Kellner stellen könnte.
 Gib mir jeweils auch eine Übersetzung zu den Fragen.
 Gib mir jeweils auch drei mögliche Reaktionen auf seine Antworten.
 Gib mir jeweils auch die Übersetzung zu den Reaktionen.

Exemples:

Wohnort:

Frage: Where do you live ?

Übersetzung: Wo wohnst du?

Mögliche Reaktionen:

- Oh, that's a nice area ! Do you like it there ?
(Oh, das ist eine schöne Gegend! Gefällt es dir dort?)
- Not too far from here, right ?
(Gar nicht so weit von hier, oder?)

Hobbies

Frage: What do you like to do in your free time?

Übersetzung: Was machst du gerne in deiner Freizeit?

Mögliche Reaktionen:

- Nice! That sounds like fun..
(Schön! Das klingt nach Spass.)
- Cool! I've never tried that.
(Cool! Das habe ich nie ausprobiert.)

Notiere dir für jeden Punkt hilfreiche Sätze und Wörter aus dem Output der KI:

Wo wohnst du?	
Was sind deine Hobbies?	

Was ist dein Lieblingsessen?	
Wo warst du gestern?	
Wo willst du morgen hingehen?	

4 Besuch im Restaurant

Nun gehst du ins Restaurant «Chez Liselotte», bestellst dein Menü und unterhältst dich mit dem Kellner. Vergiss nicht, dein Ziel ist es, so viele Informationen wie möglich von ihm zu bekommen. Schliesslich willst du die Challenge gewinnen.

Achtung: Stelle die Sprache rechts auf Englisch!

1.1 Tipp während dem Gespräch

Wenn der Kellner nicht weiterfährt, sagst du einfach "Merci".

1.2 Gespräch beenden

Wenn ihr genug geplaudert habt und du alle Informationen zum Kellner herausgefunden hast, verabschiedest du dich.

1.3 Gespräch sichern

Speichere das Gespräch und lade das Transkript herunter (unten rechts auf «Session speichern» klicken und dann an der gleichen Stelle auf den Link klicken).

5 Informationen zum Kellner zusammentragen

Verfasse einen Steckbrief zum Kellner. Trage alle Informationen ein, die du gesammelt hast! Du kannst auch dein Transkript zur Hilfe nehmen.

name	
place	
age	
hobbies	
...	

6 Informationen vorstellen und vergleichen

Setzt euch als Klasse in einen Kreis.

Die Lehrperson hilft euch, alle Informationen zum Kellner zusammenzutragen.

Challenge auswerten:

Wie viel habt ihr herausgefunden? War der Kellner ehrlich? Warum (nicht)?

7 Transkripte analysieren

- 1) EA: Unterstreicht in eurem Transkript drei Stellen, wo ihr den Kellner nicht gut verstanden habt. Schlagt falls nötig nach und übersetzt die unklaren Stellen.
- 2) EA: Markiert in eurem Transkript mindestens 5 Chunks, welche für das Essen im Restaurant wichtig sind. Fügt falls nötig eine Übersetzung bei. Das können Aussagen des Kellners sein oder Aussagen von euch.
- 3) PA: Vergleicht, was ihr markiert habt. Sind es die gleichen Chunks?

8A Wichtige Chunks üben (ohne KI)

- 1) PA: Notiert euch hier mindestens 3 Chunks vom Transkript eurer Partnerin/eures Partners, die ihr das nächste Mal verwenden möchtet. Fügt eine Übersetzung bei.
- 2) Übt die Chunks, die ihr im Transkript markiert habt und die Chunks eures Partners.
- 3) Ergänzt hilfreiche Chunks und Fragen in der Tabelle der Aufgabe 2.

8B Wichtige Chunks üben (mit KI)

- 1) PA: Notiert euch hier mindestens 3 Chunks vom Transkript eurer Partnerin/eures Partners, die ihr das nächste Mal verwenden möchtet. Fügt eine Übersetzung bei.
- 2) Fügt alle hilfreichen Chunks und Wörter in ein Vokabellernntool (z.B. Quizlet oder ein KI Tool) und übt mit dem Tool, bis ihr alle Ausdrücke mündlich gut beherrscht.
- 3) Ergänzt hilfreiche Chunks und Fragen in der Tabelle der Aufgabe 2.