

SCRIPT

SECTEUR : GASTRONOMIE EN ESPAGNE

SUJET: DRESSER UNE TABLE : APPRENEZ A DRESSER UNE TABLE EN ESPAGNE ET CONNAITRE LES MOTS CLES



Lorsque les clients arrivent, vous devez demander s'ils ont réservé une table.

[¿Tienen una mesa reservada?](#)

S'ils l'ont pas fait, vous pouvez demander le nombre de personnes que compterait la table.

[¿Cuántas personas van a ser?](#)

Ensuite, vous leur indiquez ou les guidez vers la table déjà dressée.

[Por aquí, por favor.](#)



Selon le restaurant, la principale différence que vous pouvez trouver est le type de nappe utilisée - [mantel](#) : une jetable à usage unique - [desechable](#) ou une en tissu - [tela](#). Certains utilisent un set de table - [mantel](#) individuel, généralement en papier ou en plastique.



Il en va de même pour les serviettes de table utilisées. Ce sera soit une serviette en tissu assortie au motif de la nappe - [servilleta de tela](#), soit une serviette en papier jetable - [servilleta de papel](#).



En général, le jeu d'assiettes suivant doit être mis sur la table : une assiette plate - [plato llano](#) ou une assiette creuse - [plato hondo/ plato sobero](#) selon les plats.



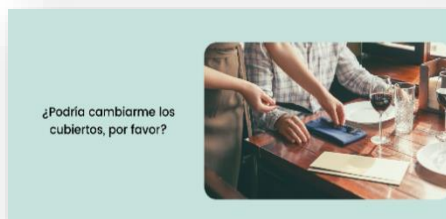
À gauche de l'assiette, vous mettez une fourchette - **tenedor**. Sur le côté droit, il y a un couteau - **cuchillo** et une cuillère - **cuchara**. Directement au-dessus de l'assiette, il y a une cuillère à dessert - **cucharilla**.



Les verres sont placés directement au-dessus du couteau. Il y a généralement un verre à eau - **vaso de agua**. Parfois, vous pouvez voir un verre de vin rouge - **vino tinto** - et un verre de vin blanc - **vino blanco** - **copa de vino**. Vous pouvez demander ce que les invités vont boire - **¿Qué van a beber?** et retirer un verre supplémentaire.



Dans de nombreux restaurants, vous ne trouverez pas ce jeu d'assiettes sur la table, mais seulement une serviette, les couverts - **los cubiertos** et les verres. Comme la plupart des plats sont placés sur l'assiette - **emplatados** directement dans la cuisine.



En Espagne, dans la plupart des restaurants, un seul jeu de fourchette et de couteau est posé, et il n'est pas changé entre les plats mais conservé par les convives pendant tout le repas. Sauf si le client vous demande de le changer.
¿Podría cambiarme los cubiertos, por favor?



Vous pouvez voir ici quelques signes de base qui aident le convive à communiquer avec le personnel du restaurant sans dire un mot.



Il est habituel de terminer le repas par un dessert - [postre](#) et une tasse de café - [café](#). La table est débarrassée et le café est servi dans une tasse - [taza](#) sur une soucoupe avec une petite cuillère à café sur la droite. On met un bâton de sucre - [azúcar](#) à part. Parfois, un client demande un édulcorant artificiel - [edulcorante](#) à la place.

VOCABULAIRE

SECTEUR : GASTRONOMIE EN ESPAGNE

SUJET: DRESSER UNE TABLE : APPRENEZ A DRESSER UNE TABLE EN ESPAGNE ET CONNAITRE LES MOTS CLES

<i>español</i>	<i>français</i>
<i>¿Cuántas personas van a ser?</i>	Vous serez combien de convives ?
<i>Por aquí, por favor.</i>	Par ici s'il vous plait
<i>mantel</i>	nappe
<i>desechable</i>	Jetable
<i>tela</i>	Tissu
<i>mantel individual</i>	Set de table
<i>servilleta de tela</i>	Serviette en tissu
<i>servilleta de papel</i>	Serviette en papier
<i>plato llano</i>	Assiette plate
<i>plato para ensalada</i>	Plat à salade
<i>plato hondo/ plato sopero</i>	Assiette creuse
<i>tenedor de ensalada</i>	Fourchette
<i>tenedor de carne/pescado</i>	Fourchette pour la viande / le poisson
<i>cuchillo</i>	Couteau
<i>cuchara</i>	cuillère
<i>cucharilla y tenedor de postre</i>	Petite cuillère
<i>vaso de agua</i>	Verre à eau
<i>copa de vino</i>	Verre à vin
<i>vino tinto</i>	Vin rouge
<i>vino blanco</i>	Vin blanc
<i>¿Qué van a beber?</i>	Que souhaitez vous boire ?
<i>los cubiertos</i>	Les couverts
<i>emplatados</i>	Servi ç l'assiette
<i>¿Podría cambiarme los cubiertos, por favor?</i>	Pouvez vous me changer les couverts s'il vous plait ?
<i>postre</i>	dessert
<i>café</i>	café
<i>taza</i>	tasse
<i>azúcar</i>	Sucre
<i>endulcorante</i>	édulcorant