

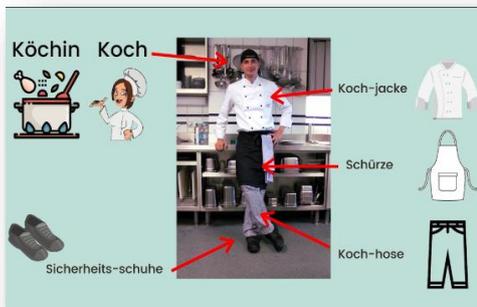
SCRIPT

SECTEUR : GASTRONOMIE EN ALLEMAGNE

SUJET: CE QU'IL FAUT FAIRE OU NE PAS FAIRE DANS UNE CUISINE PROFESSIONNELLE



Bienvenue dans la cuisine d'un restaurant allemand.
Willkommen in der Restaurantküche.



Lorsque vous travaillez dans la cuisine d'un restaurant, la première chose à considérer est de porter les bons vêtements. Vous devez porter un pantalon de cuisine et une veste de cuisine.

En **allemand** - *die Kochhose* et *die Kochjacke*.

Vous l'avez probablement déjà deviné: **der Koch** est le mot espagnol pour chef. Si le chef est une femme, elle est **die Köchin**.

et **kochen** signifie cuisiner.

Vous devez également porter des chaussures de sécurité - *die Sicherheitsschuhe* et un tablier - *die Schürze*.

Il est également demandé de porter une sorte de couvre-chef, cela peut être un chapeau, une casquette de baseball ou un bandana. C'est vous qui décidez.



Avant de commencer, vous devez respecter les mesures d'hygiène et vous laver soigneusement les mains. En espagnol, cela s'appelle: **Hände waschen**
Comme vous pouvez le constater, la phrase allemande a beaucoup de points communs avec la phrase anglaise.



Et après le lavage, vous désinfectez vos mains:
Hände desinfizieren



Votre contact dans la cuisine est le responsable de la - **der**
Küchenleiter / die Küchenleiterin

Il vous dira quelles tâches vous devez accomplir et vous donnera également des instructions sur la façon d'utiliser les équipements de travail - - **die** comme les couteaux, les casseroles et les tamis et les machines - **die Arbeitsgeräte**.



Une tâche que vous aurez probablement à accomplir dans une cuisine grecque est la préparation des légumes. **Das Gemüse** signifie "légumes" en allemand.
Laver les légumes **Gemüse waschen**.



Eplucher les légumes **Gemüse schälen.**



Découper les légumes **Gemüse schneiden.**



Pour toutes les activités dans la cuisine, il existe 3 directives importantes.

La numéro un est la sécurité - **Sicherheit.**

Soyez prudent avec votre équipement

Par exemple, laissez vos couteaux sur le côté la planche à découper, la lame tournée vers la planche..

Sauberkeit und Ordnung



La numéro deux est l'hygiène et la propreté: **Sauberkeit und Ordnung**. Nettoyez régulièrement votre poste et gardez votre matériel en ordre.

keine Hektik



La troisième ligne directrice est de ne pas se précipiter: **Keine Hektik**.
. Ne vous précipitez pas et soyez attentif à vos collègues de travail



Entschuldigung, ich habe eine Frage

Il existe une autre ligne directrice, que vous devez toujours garder à l'esprit : Chaque fois que vous n'êtes pas sûr de quelque chose, demandez à votre superviseur ! En allemand, vous pouvez dire **Entschuldigung, ich habe eine Frage**.
Ce qui signifie : Excusez-moi, j'ai une question.
Comme on dit en allemand : "Il n'y a pas de question bête" : **Es gibt keine dummen Fragen**.

VOCABULAIRE

SECTEUR : GASTRONOMIE EN ALLEMANGNE

SUJET: CE QU'IL FAUT FAIRE OU NE PAS FAIRE DANS UNE
CUISINE PROFESSIONNELLE

<i>allemand</i>	<i>français</i>
<i>Willkommen in der Restaurantküche</i>	Bienvenue dans la cuisine d'un restaurant allemand
<i>die Kochhose</i>	un pantalon de cuisine
<i>die Kochjacke</i>	une veste de cuisine.
<i>der Koch</i>	Le cuisinier
<i>die Köchin</i>	La cuisinière
<i>kochen</i>	cuisiner
<i>die Sicherheitsschuhe</i>	Les chaussures de sécurité
<i>die Schürze</i>	Le tablier
<i>Hände waschen</i>	Se laver les mains
<i>Hände desinfizieren</i>	Se désinfecter les mains
<i>der Küchenleiter / die Küchenleiterin</i>	Le chef de cuisine
<i>die Arbeitsmittel</i>	L'équipe de travail
<i>die Arbeitsgeräte</i>	Les appareils de travail
<i>das Gemüse</i>	Les légumes
<i>Gemüse waschen</i>	Laver les légumes
<i>Gemüse schälen</i>	Éplucher les légumes
<i>Gemüse schneiden</i>	Découper les légumes
<i>Sicherheit</i>	Sécurité
<i>Sauberkeit</i>	Propreté
<i>Ordnung</i>	ordre
<i>Keine Hektik.</i>	Pas de précipitation.
<i>Entschuldigung, ich habe eine Frage.</i>	Excuse moi, j'ai une question