

SCRIPT

SECTEUR : GASTRONOMIE EN GRECE

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



Bienvenue dans la cuisine d'un restaurant grec.
[Kalosorisate!](#)



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.

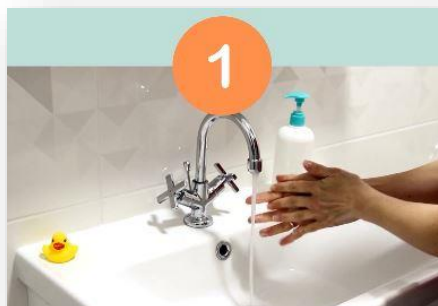
En grec: [panteloni](#) et [sakaki mageira](#).

Vous l'avez probablement déjà deviné: [Mageiras](#) est le mot grec pour chef. Si le chef est une femme, elle est [Mageirissa](#).

et [mageirevw](#) signifie cuisiner.

Vous devez également porter des chaussures de sécurité - [papoutsia asfaleias](#) et un tablier - [podia](#).

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 grec, cela s'appelle: [Plenw ta xeria](#).

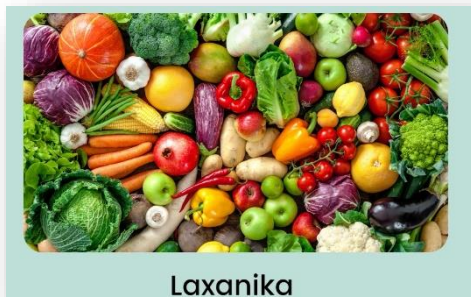


Et après le lavage, vous désinfectez vos mains :
[Apolimanw ta xeria](#).

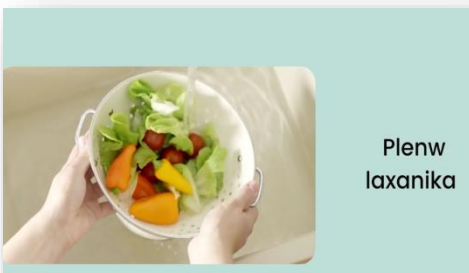


Votre contact dans la cuisine est le responsable de la cuisine :
[Arximageiras](#)

Il vous dira quelles tâches vous devez accomplir et vous donnera également des instructions sur la façon d'utiliser les équipements de travail [Eksoplismos](#) comme les couteaux, les casseroles et les tamis et les machines - [Ergaleia](#) comme le lave-vaisselle ou le piano



Une tâche que vous aurez probablement à accomplir dans une cuisine grecque est la préparation des légumes. [Laxanika](#) signifie "légumes" en grec.



Laver les légumes [Plenw laxanika](#).

Ksefloudisma



Eplucher les légumes [Ksefloudisma](#).

Kopsimo



Découper les légumes [Kopsimo](#).

Asfaleia



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

La numéro un est la sécurité - [Asfaleia](#).

Soyez prudent avec votre équipement.

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

Kathariotita kai Taktopioisi



La numéro deux est l'hygiène et la propreté **Kathariotita kai taktopioisi**. Nettoyez régulièrement votre poste et gardez votre matériel en ordre.

Oxi viasini



La troisième ligne directrice est de ne pas se précipiter **Oxi viasini**.

Ne vous précipitez pas et soyez attentif à vos collègues de travail



Siggnomi, exo mia erotisi.

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 grec, vous pouvez dire : **Siggnomi, ex mia erotisi**.

Ce qui signifie : Excusez-moi, j'ai une question.

VOCABULAIRE

SECTEUR : GASTRONOMIE EN GRECE

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

<i>grec</i>	<i>français</i>
<i>Kalosorisate!</i>	Bienvenue
<i>panteloni</i>	pantalon
<i>sakaki mageira</i>	une veste de cuisine
<i>Mageiras</i>	Le cuisinier
<i>Mageirissa</i>	La cuisinière
<i>mageirevw</i>	cuisiner
<i>papoutsia asfaleias</i>	Les chaussures de sécurité
<i>podia</i>	Le tablier
<i>Plenw ta xeria.</i>	Se laver soigneusement les mains
<i>Apolimanw ta xeria.</i>	Se désinfecter les mains
<i>Arximageiras</i>	responsable de la cuisine
<i>Eksoplismos</i>	équipements de travail
<i>Ergaleia</i>	Les appareils de cuisine
<i>Laxanika</i>	légumes
<i>Plenw laxanika.</i>	Laver les légumes
<i>Ksefloudism.</i>	Eplucher les légumes
<i>Kopsimo</i>	Découper les légumes
<i>Asfaleia</i>	La sécurité
<i>Kathariotita kai taktopioisi.</i>	l'hygiène et la propreté
<i>Oxi viasini.</i>	ne pas se précipiter
<i>Siggnomi, ex mia erotisi.</i>	Excusez-moi, j'ai une question