

## SCRIPT

SECTEUR : GASTRONOMIE EN ESPAGNE

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



Bienvenue dans la cuisine d'un restaurant espagnol.  
¡Bienvenidos a la cocina de un restaurante español!



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 espagnol : **los pantalones de cocinero** et **la chaquetilla de cocinero** ou **filipina**.

Vous l'avez probablement déjà deviné : **el cocinero** est le mot espagnol pour chef. Si le chef est une femme, elle est la **cocinera**.

Et **cocinar** signifie cuisiner.

Vous devez également porter des chaussures de sécurité - **el calzado de seguridad** et un tablier - **el mandil**.

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 : **lavarse las manos**.



Et après le lavage, vous désinfectez vos mains :  
[Desinfectar las manos.](#)



Votre contact dans la cuisine est le responsable de la cuisine :  
[el jefe de cocina / la jefa de cocina.](#)

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



Laver les légumes [lavar las verduras.](#)



Eplucher les légumes [pelar las verduras.](#)



Découper les légumes [cortar las verduras](#).



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

La numéro un est la sécurité : [Seguridad](#).

Soyez prudent avec votre équipement.

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



La numéro deux est l'hygiène et la propreté : [Limpieza y orden](#).

Nettoyez régulièrement votre poste et gardez votre matériel en ordre..

## Sin prisas



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

---

## LIST OF VOCABULARY

SECTEUR : GASTRONOMIE EN ESPAGNE

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

| <i>español</i>                                             | <i>Français</i>                                    |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <i>¡Bienvenidos a la cocina de un restaurante español!</i> | Bienvenue dans la cuisine d'un restaurant espagnol |
| <i>los pantalones de cocinero</i>                          | un pantalon de cuisine                             |
| <i>la chaquetilla de cocinero</i>                          | une veste de cuisine.                              |
| <i>filipina</i>                                            | une veste de cuisine.                              |
| <i>el cocinero</i>                                         | Le cuisinier                                       |
| <i>la cocinera</i>                                         | La cuisinière                                      |
| <i>cocinar</i>                                             | cuisiner                                           |
| <i>el calzado de seguridad</i>                             | Les chaussures de sécurité                         |
| <i>el mandil</i>                                           | Le tablier                                         |
| <i>lavarse las manos</i>                                   | Se laver les mains                                 |
| <i>Desinfectar las manos</i>                               | Se désinfecter les mains                           |
| <i>el jefe de cocina</i>                                   | Le chef de cuisine                                 |
| <i>la jefa de cocina</i>                                   | La cheffe de cuisine                               |
| <i>el equipo de trabajo</i>                                | L'équipe de travail                                |
| <i>las herramientas de trabajo</i>                         | Les appareils de travail                           |
| <i>Las verduras</i>                                        | Les légumes                                        |
| <i>lavar las verduras</i>                                  | Laver les légumes                                  |
| <i>pelar las verduras</i>                                  | Éplucher les légumes                               |
| <i>cortar las verduras</i>                                 | Découper les légumes                               |
| <i>juliana, consomé, brunoise</i>                          | Julienne, consommé, brunoise                       |
| <i>Seguridad</i>                                           | sécurité                                           |
| <i>Limpieza y orden</i>                                    | Hygiène et propreté                                |
| <i>Sin prisas</i>                                          | ne pas se précipiter                               |
| <i>Disculpa, tengo una pregunta.</i>                       | Excuse moi, j'ai une question                      |
| <i>No hay preguntas tontas.</i>                            | Il n'y a pas de question bête                      |