

SKRIPT

SEKTOR: **GASTRONOMIE IN FRANKREICH**

THEMA: **ERFAHRE, WIE MAN IN EINEM FRANZÖSISCHEN
RESTAURANT DEN TISCH DECKT**



Avez-vous réservé?

Pour combien de personnes s'il vous plaît?

Veillez me suivre s'il vous plaît.



Wenn die Gäste eintreffen, frage, ob sie einen Tisch reserviert haben.

Avez-vous réservé?

Wenn nicht, frage, für wie viele Personen der Tisch gedacht ist.

Combien de personnes êtes-vous?

Dann weise sie auf den bereits gedeckten Tisch hin oder führe sie dorthin.

Veillez me suivre s'il vous plaît.



Une nappe en papier

Je nach Restaurant besteht der Hauptunterschied in der Art des verwendeten Tischtuchs:

ein Einweg- oder ein Leinentischtuch - *nappe en papier / nappe en tissu*. Manche verwenden ein Tischset, meist aus Papier oder Plastik - *un set de table*.

Une serviette en papier

↓

Une serviette en tissu



Das Gleiche gilt für die verwendeten Servietten. Es handelt sich entweder um eine Stoffserviette, die zum Motiv der Tischdecke passt, oder um eine Einwegserviette aus Papier:

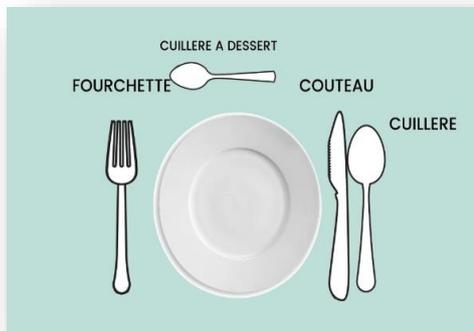
serviette en tissu

serviette en papier



In der Regel sollte folgendes Tellerset auf den Tisch gestellt werden: ein Essteller unten, gefolgt von einem Salatteller oder einer Suppenschüssel, je nach Gericht:

assiette plate
assiette a dessert
assiette creuse



Lege auf die linke Seite des Tellers eine Salatgabel und eine Fleisch-/Fischgabel - **fourchette**.
Auf der rechten Seite befinden sich ein Messer und ein Löffel - **couteau, cuillere**.
Direkt über dem Essteller befindet sich ein Dessertlöffel - **cuillere a dessert**.



Die Gläser werden direkt über dem Messer platziert. Normalerweise gibt es ein Wasserglas und ein Weinglas, manchmal sieht man auch ein Rotwein- und ein Weißweinglas
verre a eau
verre a vin
verre a vin rouge
verre a vin blanc

Frage die Gäste, was sie trinken wollen?
Que boirez -vous?



In vielen Restaurants findet man auf dem Tisch kein Tellerset, sondern nur eine Serviette, das Besteck und Gläser - **les couverts**. Denn die meisten Gerichte werden direkt in der Küche auf den Teller gebracht - **dresses sur assiette**.



In Frankreich wird in den meisten Restaurants nur ein Set aus Gabel und Messer aufgelegt, das zwischen den Gängen nicht gewechselt wird, sondern von den Gästen während der gesamten Mahlzeit behalten wird. Es sei denn, der Gast bittet Dich, es zu wechseln:

Pourriez-vous changer les couverts s'il vous plaît?



Es ist üblich, die Mahlzeit mit einem Dessert und einer Tasse Kaffee zu beenden - *un dessert, un cafe*.

Der Tisch wird abgeräumt und der Kaffee wird in einer Tasse auf einer Untertasse mit einem kleinen Teelöffel auf der rechten Seite serviert - *tasse*.

Man stellt ein Zuckerstäbchen separat dazu - *sucré*.

Manchmal bittet ein Kunde stattdessen um einen künstlichen Süßstoff - *edulcorant*.



Frankreich ist berühmt für seine gute Küche und die französische Gastronomie wurde von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe der Menschheit eingestuft. Aber was wäre sie ohne die Kunst, die Gäste zu empfangen? Die kulinarische Kunst ist in berühmten Restaurants oder großen Häusern immer noch vorhanden - *art de la table*. Hier ist ein Beispiel für eine französische Tafel, ein Erbe des 19.

Jahrhunderts und der Erfindung des Silbermetalls - *table à la française*.

WORTSCHATZLISTE

SEKTOR: GASTRONOMIE IN FRANKREICH

THEMA: ERFAHRE, WIE MAN IN EINEM FRANZÖSISCHEN
RESTAURANT DEN TISCH DECKT

FRANZÖSISCH	DEINE SPRACHE
<i>Avez-vous réservé?</i>	
<i>Combien de personnes êtes-vous ?</i>	
<i>Veillez me suivre s'il vous plaît.</i>	
<i>nappe</i>	
<i>nappe en papier</i>	
<i>nappe en tissu</i>	
<i>un set de table</i>	
<i>serviette en tissu</i>	
<i>serviette en papier</i>	
<i>assiette plate</i>	
<i>assiette a dessert</i>	
<i>assiette creuse</i>	
<i>fourchette</i>	
<i>couteau</i>	
<i>cuillere</i>	
<i>cuillere a dessert</i>	
<i>verre a eau</i>	
<i>verre a vin rouge</i>	
<i>verre a vin blanc</i>	
<i>Que boirez -vous?</i>	
<i>les couverts</i>	
<i>dresses sur assiette</i>	
<i>Pourriez-vous changer les couverts s'il vous plait ?</i>	
<i>un dessert</i>	
<i>un cafe</i>	
<i>tasse</i>	
<i>sucre</i>	
<i>edulcorant</i>	
<i>art de la table</i>	
<i>table à la française</i>	