

SCRIPT

SECTOR: GASTRONOMÍA EN FRANCIA

TEMA: PONER LA MESA: APRENDE A PONER UNA MESA EN FRANCIA
Y CONOCE LAS PALABRAS CLAVE



Avez-vous réservé?

Pour combien de personnes s'il vous plaît?

Veuillez me suivre s'il vous plaît.



Cuando lleguen los invitados, debes preguntar si han reservado una mesa.

Avez-vous réservé?

Si no lo han hecho, puedes preguntar para cuántas personas sería la mesa.

Combien de personnes êtes-vous ?

Luego les indicas o los guías a la mesa ya puesta.

Veuillez me suivre s'il vous plaît.



Une nappe en papier

Dependiendo del restaurante, la principal diferencia que puedes encontrar es el tipo de mantel que se utiliza - *nappe*: uno desechable o uno de tela - *nappe en papier* / *nappe en tissu*.

Algunos usan un mantel individual, generalmente uno de papel o plástico - *un set de table*.

Une serviette en papier

↓

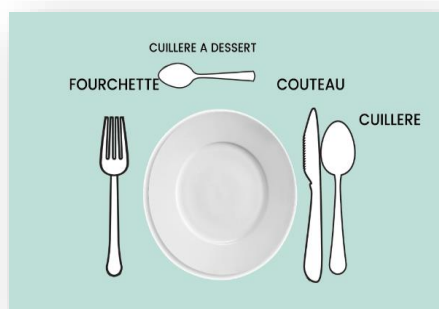
Une serviette en tissu




Lo mismo que a las servilletas utilizadas. Será una servilleta de tela a juego con el motivo del mantel o una servilleta de papel - *servilleta en tissu*, *servilleta en papier*.



Por lo general, se debe colocar el siguiente juego de platos sobre la mesa: un plato llano, seguido de un plato de postre o un plato hondo/plato sopero según sea el caso: [assiette plate](#), [assiette a dessert](#), [assiette creuse](#).



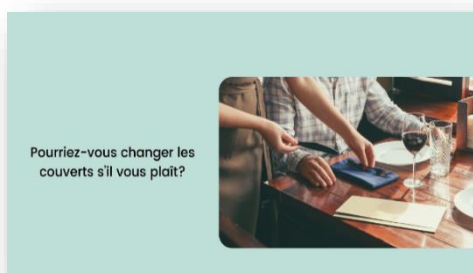
A la izquierda del plato pones un tenedor de ensalada y un tenedor - [fourchette](#). En el lado derecho se coloca un cuchillo y una cuchara - [couteau](#), [cuillere](#). Justo encima del plato se coloca una cucharilla [cuillere a dessert](#).



Los vasos se colocan directamente delante del cuchillo. Por lo general, hay una copa de agua y una copa de vino, a veces se puede ver una copa de vino tinto y una copa de vino blanco: [verre a eau](#), [verre a vin](#), [verre a vin rouge](#), [verre a vin blanc](#). Puedes preguntar qué van a beber los invitados y retirar los vasos extra - [Que boirez -vous?](#)



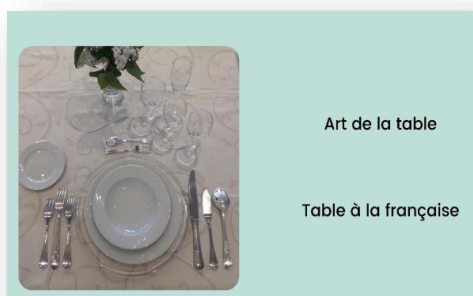
En muchos restaurantes no encontrarás ese juego de platos en la mesa, sino solo una servilleta, los cubiertos – [les couverts](#) y los vasos. Por lo general, los cubiertos se colocan en el plato directamente en la cocina, [dresses sur assiette](#).



In France in most of the restaurants, only one set of a fork and a knife is laid, and it is not changed between the courses but kept by the diners during the whole meal. Unless the customer asks you to change it: [Pourriez-vous changer les couverts s'il vous plait ?](#)



Es habitual terminar la comida con un postre y una taza de café - [un dessert, un cafe](#). Se limpia la mesa y se sirve el café en una taza sobre un plato con una cucharilla a la derecha - tasse. Colocas un sobre de azúcar (aparte) - [sucre](#). A veces, el cliente pide un edulcorante en su lugar: [edulcorant](#).



Francia es famosa por su buena comida y la gastronomía francesa está clasificada como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la UNESCO. Pero, ¿qué sería sin el arte de recibir a los clientes? El arte culinario aún permanece en restaurantes famosos - [art de la table](#). He aquí un ejemplo de mesa francesa, heredada del siglo XIX y de la invención del metal plateado - [table à la française](#).

LISTA DE VOCABULARIO

SECTOR: GASTRONOMÍA EN FRANCIA

TEMA: PONER LA MESA: APRENDE A PONER UNA MESA EN FRANCIA
Y CONOCE LAS PALABRAS CLAVE

FRANCÉS	TU IDIOMA
<i>Avez-vous réservé?</i>	
<i>Combien de personnes êtes-vous ?</i>	
<i>Veuillez 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>cuillère</i>	
<i>cuillère 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</i>	
<i>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>	

