

ΣΕΝΑΡΙΟ

ΤΟΜΕΑΣ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ

ΘΕΜΑ: ΣΤΡΩΣΙΜΟ ΤΡΑΠΕΖΙΟΥ:
ΜΑΘΕΤΕ ΠΩΣ ΝΑ ΣΤΡΩΝΕΤΕ ΕΝΑ ΤΡΑΠΕΖΙ ΣΤΗ
ΓΑΛΛΙΑ ΚΑΙ ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΙΣ ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ



Avez-vous réservé?

Pour combien de personnes s'il vous plaît?

Veuillez me suivre s'il vous plaît.



Όταν έρχονται οι πελάτες, θα πρέπει να ρωτήσετε εάν έχουν κάνει κράτηση.

Avez-vous réservé?

Αν όχι, μπορείτε να ρωτήσετε για πόσα άτομα θα είναι το τραπέζι.

Combien de personnes êtes-vous ?

Τότε, τους υποδεικνύετε ή καθοδηγείτε στο στρωμένο τραπέζι.

Veuillez me suivre s'il vous plaît.



Une nappe en papier

Ανάλογα με το κάθε εστιατόριο, η μόνη διαφορά που μπορεί να βρείτε είναι το είδος τραπεζομάντηλου που χρησιμοποιείται - *nappe*: μίας χρήσης ή λινό - *nappe en papier* / *nappe en tissu*. Μερικά εστιατόρια χρησιμοποιούν σουπλά συνήθως χάρτινο ή πλαστικό- *un set de table*.

Une serviette en papier

↓

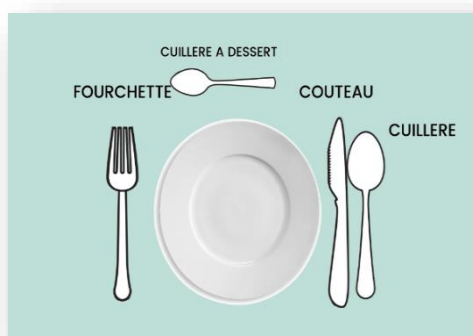
Une serviette en tissu




Το ίδιο με τις χαρτοπετσέτες που χρησιμοποιούνται. Θα είναι είτε λινό μαντίλι που ταιριάζει με το μοτίβο του τραπεζομάντηλου ή μια χαρτοπετσέτα μιας χρήσης - *serviette en tissu*, *serviette en papier*.



Συνήθως το παρακάτω σερβιτόριο πιάτων θα πρέπει να τοποθετηθεί στο τραπέζι: ένα πιάτο στο κάτω μέρος, ακολουθούμενο από ένα πιάτο σαλάτας ή ένα μπολ σούπας ανάλογα με τα πιάτα - [assiette plate](#), [assiette a dessert](#), [assiette creuse](#).



Στην αριστερή μεριά του πιάτου τοποθετείτε ένα πιρούνι σαλάτας και ένα για το κρέας - [fourchette](#). Στη δεξιά μεριά, υπάρχει ένα μαχαίρι και κουτάλι - [couteau](#), [cuillere](#). Ακριβώς πάνω από το πιάτο υπάρχει ένα κουταλάκι για επιδόρπιο/γλυκό - [cuillere a dessert](#).



Τα ποτήρια τοποθετούνται ακριβώς πάνω από το μαχαίρι. Συνήθως υπάρχει ένα ποτήρι νερού και ένα ποτήρι κρασιού. Μερικές φορές μπορεί να δείτε ποτήρι κόκκινου και λευκού κρασιού - [verre a eau](#), [verre a vin](#), [verre a vin rouge](#), [verre a vin blanc](#). Μπορείτε να ρωτήσετε τους πελάτες τι θα πουν και μετά αφαιρέσετε το επιπλέον ποτήρι - [Que boirez -vous?](#) (Τι θα πιείτε;)



Σε αρκετά εστιατόρια, δεν θα βρείτε στα τραπέζια σερβιτόριο με πιάτα αλλά μόνο μια χαρτοπετσέτα, μαχαιροπίρουνα και ποτήρια - [les couverts](#). Τα περισσότερα πιάτα ετοιμάζονται απευθείας από τη κουζίνα - [dresses sur assiette](#).



Στα περισσότερα εστιατόρια της Γαλλίας, τοποθετούνται μόνο ένα σετ μαχαιροπίρουνα, και δεν αλλάζουν μεταξύ των γευμάτων αλλά παραμένουν στους πελάτες καθόλη τη διάρκεια του γεύματος. Εκτός αν ο πελάτης σας ζητήσει να τα αλλάξετε: **Pourriez-vous changer les couverts s'il vous plait ?** (Μπορείτε να αλλάξετε να μαχαιροπίρουνα σας παρακαλώ;)



Είναι συνηθισμένο να ολοκληρώνεται το γεύμα με ένα επιδόρπιο ή ένα φλιτζάνι καφέ - **un dessert, un cafe**. Γίνεται καθαρισμός του τραπεζιού και ο καφές σερβίρεται σε ένα φλιτζάνι με πιατάκι και ένα κουταλάκι του γλυκού στη δεξιά μεριά - **tasse** (φλιτζάνι). Τοποθετείτε ξεχωριστά τη ζάχαρη - **sucre** . Μερικές φορές ένας πελάτης ζητά αντ 'αυτού ένα τεχνητό γλυκαντικό - **edulcorant**.



Η Γαλλία είναι διάσημη για την ποιοτική κουζίνα της και η γαλλική γαστρονομία έχει χαρακτηριστεί από την UNESCO ως άυλη πολιτιστική κληρονομιά της ανθρωπότητας. Τι θα ήταν όμως χωρίς την τέχνη να καλωσορίζεις πελάτες; Η μαγειρική τέχνη παραμένει ακόμα σε διάσημα εστιατόρια ή μεγάλα σπίτια - **art de la table**. Εδώ είναι ένα παράδειγμα γαλλικού τραπεζιού, κληρονομιά του 19ου αιώνα και η εφεύρεση του ασημένιου μετάλλου - **table à la française**.

ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ

ΤΟΜΕΑΣ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ

ΘΕΜΑ: ΣΤΡΩΣΙΜΟ ΤΡΑΠΕΖΙΟΥ:
ΜΑΘΕΤΕ ΠΩΣ ΝΑ ΣΤΡΩΝΕΤΕ ΕΝΑ ΤΡΑΠΕΖΙ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ ΚΑΙ ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΙΣ ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ

ΓΑΛΛΙΚΑ	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
<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>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</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>	