

ΣΕΝΑΡΙΟ

ΤΟΜΕΑΣ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ

ΘΕΜΑ: ΣΤΡΩΣΙΜΟ ΤΡΑΠΕΖΙΟΥ:
ΜΑΘΕΤΕ ΠΩΣ ΝΑ ΣΤΡΩΝΕΤΕ ΕΝΑ ΤΡΑΠΕΖΙ ΣΤΗΝ
ΙΣΠΑΝΙΑ ΚΑΙ ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΙΣ ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ



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

¿Tienen una mesa reservada?

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

¿Cuántas personas van a ser?

Τότε, τους υποδεικνύετε ή καθοδηγείτε στο στρωμένο τραπέζι.

Por aquí, por favor.

Desechable

Tela



Ανάλογα με το κάθε εστιατόριο, η μόνη διαφορά που μπορεί να βρείτε είναι το είδος τραπεζομάντηλου που χρησιμοποιείται - **mantel**: μίας χρήσης - **desechable** ή ένα λινό - **tela**. Μερικοί χρησιμοποιούν σουπλά - **mantel individual**, συνήθως χαρτί ή πλαστικό.

Servilleta de tela

Servilleta de papel



Το ίδιο ισχύει και για τις χαρτοπετσέτες. Θα είναι είτε λινή χαρτοπετσέτα που ταιριάζει με το μοτίβο του τραπεζομάντηλου - **servilleta de tela** ή χαρτοπετσέτα μιας χρήσης - **servilleta de papel**.



Συνήθως το παρακάτω σετ πιάτων πρέπει να τοποθετούνται στο τραπέζι:

ένα πιάτο στο κάτω μέρος - **plato llano** ή ένα μπωλ σούπας - **plato hondo/ plato sobero** ανάλογα με τα γεύματα.



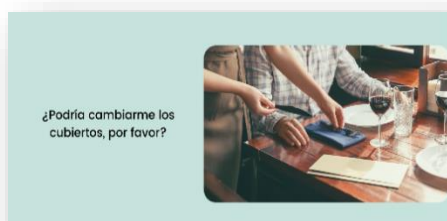
Στην αριστερή μεριά του πιάτου τοποθετείτε ένα πιρούνι - **tenedor**. Στα δεξιά, υπάρχει ένα μαχαίρι - **cuchillo** και ένα κουτάλι - **cuchara**. Ακριβώς πάνω από το πιάτο του δείχνου υπάρχει ένα κουταλάκι του γλυκού - **cucharilla**.



Τα ποτήρια τοποθετούνται ακριβώς πάνω από το μαχαίρι. Συνήθως υπάρχει ένα ποτήρι νερού - **vaso de agua**. Μερικές φορές μπορεί να δείτε ποτήρι κόκκινου κρασιού **vino tinto** και ένα ποτήρι λευκού κρασιού - **vino blanco** ποτήρι κρασιού - **copa de vino**. Μπορείτε να ρωτήσετε τους πελάτες τι θα πιούν - **¿Qué van a beber?** και μετά αφαιρέστε το επιπλέον ποτήρι.



Σε πολλά εστιατόρια, δεν θα βρείτε αυτά τα σερβιτόρια, παρά μόνο μια χαρτοπετσέτα, μαχαιροπίρουνα - **los cubiertos** και μαχαιροπίρουνα. Τα πιάτα τοποθετούνται απευθείας στον πάγκο της κουζίνας - **emplatados**.



Στα περισσότερα εστιατόρια της Ισπανίας, τοποθετείται μόνο ένα σερβιτόριο μαχαιροπίρουνων και δεν αλλάζει μεταξύ των πιάτων αλλά διατηρείται από τους πελάτες καθ' όλη τη διάρκεια του γεύματος. Εκτός και αν ο πελάτης σας ζητήσει να αλλάξετε τα μαχαιροπίρουνα. **¿Podría cambiarme los cubiertos, por favor?**



Εδώ μπορείτε να δείτε μερικά σήματα μαχαιροπήρουνων που βοηθούν το εστιατόριο να επικοινωνεί με το προσωπικό του εστιατορίου χωρίς να πει λέξη.



Είναι συνηθισμένο να ολοκληρώνεται το γεύμα με ένα επιδόρπιο - **postre** και ένα φλιτζάνι καφέ - **café**. Γίνεται καθαρισμός του τραπεζιού και έπειτα σερβίρεται ο καφές σε ένα φλιτζάνι - **taza** πάνω στο πιατάκι μαζί με μικρό κουτάλι τοποθετημένο στα δεξιά. Βάζετε το στικ ζάχαρης - **azúcar** ξεχωριστά. Μερικές φορές ο πελάτης ζητά αντ' αυτού ένα τεχνητό γλυκαντικό - **endulcorante**.

ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ

ΤΟΜΕΑΣ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ

ΘΕΜΑ: ΣΤΡΩΣΙΜΟ ΤΡΑΠΕΖΙΟΥ:
ΜΑΘΕΤΕ ΠΩΣ ΝΑ ΣΤΡΩΝΕΤΕ ΕΝΑ ΤΡΑΠΕΖΙ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ ΚΑΙ ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΙΣ ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ

ΙΣΠΑΝΙΚΑ	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
<i>¿Cuántas personas van a ser?</i>	
<i>Por aquí, por favor.</i>	
<i>mantel</i>	
<i>desechable</i>	
<i>tela</i>	
<i>mantel individual</i>	
<i>servilleta de tela</i>	
<i>servilleta de papel</i>	
<i>plato llano</i>	
<i>plato para ensalada</i>	
<i>plato hondo/ plato sobero</i>	
<i>tenedor de ensalada</i>	
<i>tenedor de carne/pescado</i>	
<i>cuchillo</i>	
<i>cuchara</i>	
<i>cucharilla y tenedor de postre</i>	
<i>vaso de agua</i>	
<i>copa de vino</i>	
<i>vino tinto</i>	
<i>vino blanco</i>	
<i>¿Qué van a beber?</i>	
<i>los cubiertos</i>	
<i>emplatados</i>	
<i>¿Podría cambiarme los cubiertos, por favor?</i>	
<i>postre</i>	
<i>café</i>	
<i>taza</i>	
<i>azúcar</i>	
<i>endulcorante</i>	