

## SKRIPT

SEKTOR: **GASTRONOMIE IN FRANKREICH**

THEMA: **VERHALTEN IN EINER  
FRANZÖSISCHEN RESTAURANKÜCHE**



Willkommen in einer französischen Restauranküche.  
**Bienvenue en cuisine.**



Bei der Arbeit in einer Restauranküche kommt es zuallererst auf die richtige Kleidung an. Du musst eine Kochhose und eine Kochjacke - **pantalon pied de poule, veste croisée** - tragen.

Der männliche Koch - **le cuisinier** oder **le chef de cuisine** - und die weibliche Köchin - **la cuisinière** oder **la cheffe de cuisine** - müssen Sicherheitsschuhe - **des chaussures de sécurité** - und eine Schürze - **tablier** - tragen.



Bevor Sie jedoch mit der Arbeit beginnen, befolgen Sie die Hygienemaßnahmen und waschen Sie sich gründlich die Hände. Auf Französisch heißt das **se laver les mains**.

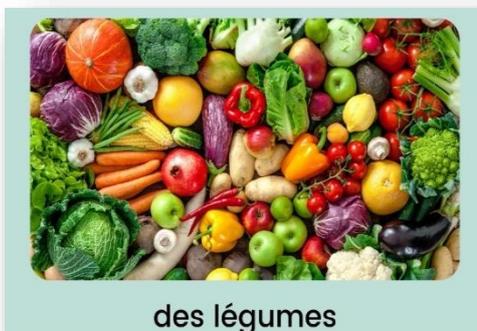


Und danach desinfiziert man die Hände mit antibakterieller und antiviraler Seife - **savon bactéricide / virucide**.



Ihr Ansprechpartner in der Küche ist der Küchenleiter oder die Küchenleiterin - **Le / La responsable de cuisine**.

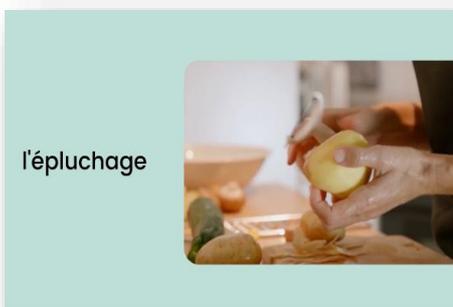
Sie oder er wird Dir sagen, welche Aufgaben Du zu erledigen hast und wird Dir auch Anweisungen geben, wie Du die Arbeitsmittel - **matériel** - wie Messer, Töpfe und Siebe und die Arbeitsgeräte wie Geschirrspüler oder Brenner - **équipement** - benutzen sollst.



Eine Aufgabe, die du in einer französischen Küche wahrscheinlich erledigen musst, ist die Zubereitung von Gemüse. **Des légumes** bedeutet Gemüse auf Französisch.



Das Waschen des Gemüses wird **le lavage** genannt.



Gemüse schälen nennt man **l'épluchage**.



Gemüse schneiden nennt man **le taillage**.



Für alle Tätigkeiten in der Küche gibt es 3 wichtige Richtlinien.

Nummer eins ist die Sicherheit - **sécurité**.

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit Ihren Geräten.

Lassen Sie zum Beispiel Ihr Messer an der Seite des Hackblocks liegen, so dass die Klinge zum Block zeigt.

### l'hygiène et la propreté



An zweiter Stelle stehen Hygiene und Sauberkeit: **l'hygiène et la propreté**. Reinigen Sie Ihren Arbeitsplatz regelmäßig und halten Sie Ihre Ausrüstung in Ordnung.

### garder son calme



Die dritte Leitlinie ist keine Hektik - **garder son calme**. Hetzen Sie nicht und nehmen Sie Rücksicht auf Ihre Kolleginnen und Kollegen.

## WORTSCHATZISTE

**SEKTOR:** GASTRONOMIE IN FRANKREICH

**THEMA:** VERHALTEN IN EINER  
FRANZÖSISCHEN RESTAURANTKÜCHE

<b>FRANZÖSISCH</b>	<b>DEINE SPRACHE</b>
<i>Bienvenue en cuisine</i>	
<i>pantalon pied de poule</i>	
<i>veste croisée</i>	
<i>le cuisinier</i>	
<i>le chef de cuisine</i>	
<i>la cuisinière</i>	
<i>la cheffe de cuisine</i>	
<i>des chaussures de sécurité</i>	
<i>tablier</i>	
<i>se laver les mains</i>	
<i>savon bactéricide / virucide</i>	
<i>Le / La responsable de cuisine.</i>	
<i>matériel</i>	
<i>équipement</i>	
<i>des légumes</i>	
<i>le lavage</i>	
<i>l'épluchage</i>	
<i>le taillage</i>	
<i>sécurité</i>	
<i>l'hygiène et la propreté</i>	
<i>garder son calme</i>	