

SCRIPT

SECTOR: GASTRONOMÍA EN FRANCIA

TEMA: QUÉ HACER Y QUÉ NO HACER EN LA COCINA PROFESIONA



Bienvenido a la cocina de un restaurante francés.
[Bienvenue en cuisine.](#)



Cuando se trabaja en la cocina de un restaurante, lo primero que hay que tener en cuenta es usar la ropa adecuada. Debes usar pantalones de cocinero y la chaquetilla de cocinero o filipina - [pantalon pied de poule](#), [veste croisée](#).

El cocinero (varón) - [le cuisinier](#) o - [le chef de cuisine](#) y la cocinera (mujer) - [la cuisinière](#) o [la cheffe de cuisine](#) deben usar calzado de seguridad - [des chaussures de sécurité](#) y un mandil - [tablier](#).



Antes de comenzar, sigue las medidas de higiene y lávete bien las manos. En francés se llama [se laver les mains](#).

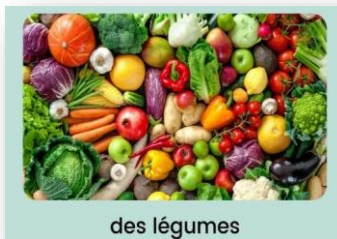


con jabón antibacterial y antiviral
- [savon bactéricide / virucide](#).



Tu punto de contacto en la cocina es el/la jefe de cocina - [Le / La responsable de cuisine](#).

Te dirán qué tareas debes realizar y también te darán instrucciones sobre cómo usar el equipo de trabajo - [matériel](#) como por ejemplo cuchillos, ollas y tamices y los electrodomésticos de trabajo como lavavajillas o quemador - [équipement](#).



Una tarea que probablemente tendrás que hacer en una cocina francesa es preparar verduras. [Des légumes](#) significa verduras en Francés



Lavar las verduras se llama [le lavage](#).



l'épluchage



Pelar las verduras es **l'épluchage**.

le taillage



Picar las verduras **le taillage**.

Sécurité



Para todas las actividades en la cocina hay 3 pautas importantes

El número uno es la seguridad - **sécurité**.

Ten cuidado con tu equipo.

Por ejemplo, dejar tu cuchillo en el costado de la tabla para picar con la hoja mirando hacia la tabla.

l'hygiène et la propreté



El número dos es la higiene y el orden. - **l'hygiène et la propreté**. Limpia tu estación regularmente y mantén tu equipo en orden.

garder son calme



La tercera directriz no es No agitarse (actuar de manera frenética) - **garder son calme**. No te apresures y sé consciente de tus compañeros de trabajo.

LISTA DE VOCABULARIO

SECTOR: GASTRONOMÍA EN FRANCIA
TOPIC: QUÉ HACER Y QUÉ NO HACER EN LA COCINA PROFESIONA

FRANCÉS	TU IDIOMA
<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>	