

ΣΕΝΑΡΙΟ

ΤΟΜΕΑΣ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ

ΘΕΜΑ: ΤΑ ΠΡΕΠΕΙ ΚΑΙ ΜΗ ΣΤΗΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

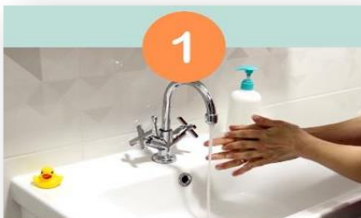


Καλωσορίσατε σε μια κουζίνα γαλλικού εστιατορίου.
Bienvenue en cuisine.



Όταν εργάζεστε σε μια κουζίνα εστιατορίου, το πρώτο πράγμα που πρέπει να λάβετε υπόψη είναι τα σωστά ρούχα. Απαιτείται να φοράτε παντελόνι και σακάκι για σεφ- *pantalon pied de poule, veste croisée.*

Ο σεφ - *le cuisinier* or - *le chef de cuisine* και η σεφ - *la cuisinière* ή *la cheffe de cuisine* πρέπει να φορούν παπούτσια ασφαλείας - *des chaussures de sécurité* και μια ποδιά - *tablier.*



Πριν ξεκινήσετε οτιδήποτε, τηρείτε τα μέτρα υγιεινής και πλένετε σχολαστικά τα χέρια σας. Αυτό στα γαλλικά ονομάζεται *se laver les mains.*

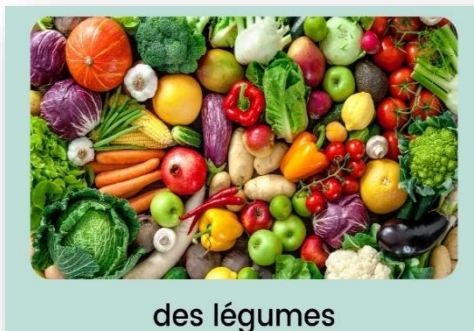


με αντιβακτηριδιακό και αντικό σαπούνι - *savon bactéricide / virucide*.

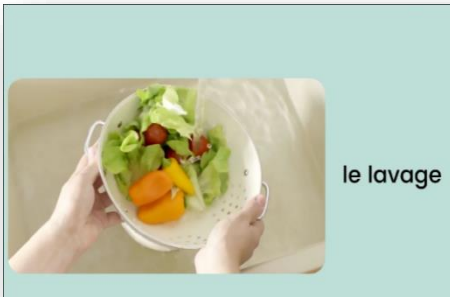


Το βασικό άτομο επαφής σας στην κουζίνα είναι ο διαχειριστής κουζίνας - *Le / La responsable de cuisine*.

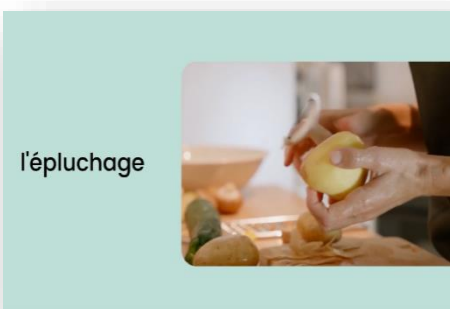
Θα σας δώσει τα καθήκοντα που πρέπει να υλοποιηθούν και τις οδηγίες τρόπου χρήσης του εξοπλισμού - *matériel* όπως μαχαίρια, κατσαρόλες και κόσκινα και τις συσκευές εργασίας όπως πλυντήριο πιάτων ή καυστήρα - *équipement*.



Ένα από τα καθήκοντα που θα πρέπει να κάνετε σε μια γαλλική κουζίνα είναι η προετοιμασία των λαχανικών. *Des légumes* στα γαλλικά σημαίνει λαχανικά.



Το πλύσιμο των λαχανικών λέγεται **le lavage**.



Το ξεφλούδισμα είναι **l'épluchage**.



Το κόψιμο είναι **le taillage**.



Για όλες τις δραστηριότητες στη κουζίνα υπάρχουν 3 σημαντικές κατευθυντήριες γραμμές.

Το νούμερο ένα είναι η ασφάλεια - **sécurité**.

Να είστε προσεκτικοί με τον εξοπλισμό.

Για παράδειγμα, αφήστε το μαχαίρι στη πλευρά της επιφάνειας κοπής με την λεπίδα στραμμένη προς την επιφάνεια.

l'hygiène et la propreté



Νούμερο δύο είναι η υγιεινή και η περιποίηση - **l'hygiène et la propreté**. Καθαρίζετε τακτικά το πόστο σας και διατηρείται τον εξοπλισμό σε τάξη.

garder son calme



Η τρίτη συμβουλή είναι η αποφυγή της βιασύνης - **garder son calme**. Μην βιάζεστε και προσέχετε τους συναδέλφους σας.

ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ

ΤΟΜΕΑΣ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ

ΘΕΜΑ: ΤΑ ΠΡΕΠΕΙ ΚΑΙ ΜΗ ΣΤΗΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΓΑΛΛΙΚΑ	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
<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>	