

SKRIPT

SEKTOR: GASTRONOMIE IN SPANIEN

THEMA: VERHALTEN IN EINER
SPANISCHEN RESTAURANTKÜCHE



Willkommen in einer spanischen Restaurantküche.
¡Bienvenidos a la cocina de un restaurante español!



Bei der Arbeit in einer Restaurantküche kommt es zuallererst auf die richtige Kleidung an. Du musst eine Kochhose und eine Kochjacke tragen. Auf Spanisch: **los pantalones de cocinero** und **la chaquetilla de cocinero** oder **filipina**.

Genau: **el cocinero** ist das spanische Wort für Koch. Die Köchin ist **la cocinera**.

Und **cocinar** bedeutet kochen.

Ebenso musst Du Sicherheitsschuhe - **el calzado de seguridad** und eine Schürze - **el mandil** tragen.

Man muss auch eine Kopfbedeckung tragen, das könnte ein Hut, eine Baseballkappe oder ein Bandana sein.



Bevor Sie jedoch mit der Arbeit beginnen, befolgen Sie die Hygienemaßnahmen und waschen Sie sich gründlich die Hände. Auf Spanisch heißt das: **lavarse las manos**.



Und anschließend desinfiziert man die Hände: **Desinfectar las manos**.



Ihr Ansprechpartner in der Küche ist der Küchenleiter: **el jefe de cocina / la jefa de cocina**.

Sie oder er wird Dir sagen, welche Aufgaben Du zu erledigen hast und wird Dir auch Anweisungen geben, wie Du die Arbeitsmittel - **el equipo de trabajo** wie Messer, Töpfe und Siebe und die Arbeitsgeräte wie Geschirrspüler oder Brenner - **las herramientas de trabajo** benutzen sollst.



Das Waschen von Gemüse wird **lavar las verduras** genannt.

Pelar las verduras



Gemüse schälen nennt man **pelar las verduras**.

Cortar las verduras



Gemüse schneiden nennt man **cortar las verduras**.

Seguridad



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

Nummer eins ist die Sicherheit: **Seguridad**.

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.

Limpieza y orden



An zweiter Stelle stehen Hygiene und Sauberkeit: [Limpieza y orden](#). Reinigen Sie Ihren Arbeitsplatz regelmäßig und halten Sie Ihre Ausrüstung in Ordnung.

Sin prisas



Die dritte Leitlinie ist keine Hektik: [Sin prisas](#). Hetzen Sie nicht und nehmen Sie Rücksicht auf Ihre Kolleginnen und Kollegen.

WORTSCHATZLISTE

SEKTOR: GASTRONOMIE IN SPANIEN

THEMA: VERHALTEN IN EINER
SPANISCHEN RESTAURANTKÜCHE

SPANISCH	YOUR LANGUAGE
<i>¡Bienvenidos a la cocina de un restaurante español!</i>	
<i>los pantalones de cocinero</i>	
<i>la chaquetilla de cocinero</i>	
<i>filipina</i>	
<i>el cocinero</i>	
<i>la cocinera</i>	
<i>cocinar</i>	
<i>el calzado de seguridad</i>	
<i>el mandil</i>	
<i>lavarse las manos</i>	
<i>Desinfectar las manos</i>	
<i>el jefe de cocina</i>	
<i>la jefa de cocina</i>	
<i>el equipo de trabajo</i>	
<i>las herramientas de trabajo</i>	
<i>Las verduras</i>	
<i>lavar las verduras</i>	
<i>pelar las verduras</i>	
<i>cortar las verduras</i>	
<i>juliana, consomé, brunoise</i>	
<i>Seguridad</i>	
<i>Limpieza y orden</i>	
<i>Sin prisas</i>	
<i>Disculpa, tengo una pregunta.</i>	
<i>No hay preguntas tontas.</i>	