

ΣΕΝΑΡΙΟ

ΤΟΜΕΑΣ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ

ΤΟΡΙC: ΤΑ ΠΡΕΠΕΙ ΚΑΙ ΜΗ ΣΤΗΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ



Καλωσορίσατε σε μια κουζίνα ισπανικού εστιατορίου.
¡Bienvenidos a la cocina de un restaurante español!



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. Στα ισπανικά: **los pantalones de cocinero** και **la chaquetilla de cocinero** ή **filipina**. Ίσως θα το έχετε ήδη μαντέψει: **el cocinero** είναι η ισπανική λέξη για τον σεφ. Για την σεφ είναι **la cocinera**. Και το **cocinar** σημαίνει «να μαγειρέψω». Πρέπει επίσης να φοράτε παπούτσια ασφαλείας - **el calzado de seguridad** και μια ποδιά - **el mandil**. Απαιτείται επίσης να φοράτε κάποιο κάλυμμα κεφαλής, μπορεί να είναι καπέλο, καπέλο του μπέιζμπολ ή μπαντάνα. Αυτό εξαρτάται από εσάς.



Πριν ξεκινήσετε οτιδήποτε, τηρείτε τα μέτρα υγιεινής και πλένετε σχολαστικά τα χέρια σας. Στα ισπανικά είναι: **lavarse las manos**.



Και μετά το πλύσιμο απολυμάνετε τα χέρια σας: **Desinfectar las manos**.



Το βασικό άτομο επαφής σας στην κουζίνα είναι ο διαχειριστής κουζίνας/μάννατζερ: **el jefe de cocina / la jefa de cocina**.

Θα σας δώσει τα καθήκοντα που πρέπει να υλοποιηθούν και τις οδηγίες τρόπου χρήσης του εξοπλισμού - **el equipo de trabajo** όπως μαχαίρια, κατσαρόλες, κόσκινα και τα μηχανήματα - **las herramientas de trabajo** π.χ. πλυντήριο πιάτων ή καυστήρα.



Το πλύσιμο των λαχανικών είναι **lavar las verduras**.

Pelar las verduras



Το ξεφλούδισμα είναι [pelar las verduras](#).

Cortar las verduras



Το κόψιμο είναι [cortar las verduras](#).

Seguridad



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

Το νούμερο ένα είναι η ασφάλεια: [Seguridad](#).

Να είστε προσεκτικοί με τον εξοπλισμό.

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

Limpieza y orden



Νούμερο δύο είναι η υγιεινή και περιποίηση: **Limpieza y orden**. Καθαρίζετε τακτικά το πόστο σας και διατηρείται τον εξοπλισμό σε τάξη.

Sin prisas



Η τρίτη συμβουλή είναι η αποφυγή της βιασύνης: **Sin prisas**. Μην βιάζεστε και προσέχετε τους συναδέλφους σας.

ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ

ΤΟΜΕΑΣ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ

ΘΕΜΑ: ΤΑ ΠΡΕΠΕΙ ΚΑΙ ΜΗ ΣΤΗΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΙΣΠΑΝΙΚΑ	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
<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>	