

FÜHRUNG DURCH DAS RESTAURANT - JE DÉCOUVRE LE RESTAURANT



Dialogue

MP3 piste 17

**Madame Fuchs fait visiter l'hôtel-restaurant
à Amandine, l'autre stagiaire.**

Dialogue

- A Frau Fuchs** Guten Tag, herzlich willkommen bei uns!
Ich bin Frau Fuchs, Ihre Betreuerin.
Wie geht es Ihnen?
- B Amandine** Danke gut. Ich bin ein bisschen nervös.
- A** Das ist ganz normal am ersten Tag. Sie haben
sicher auch ein Zimmer.
- B** Ja, ich habe jetzt ein Zimmer. Zuerst habe ich in
der Jugendherberge gewohnt.
- A** Gut. Dann machen wir jetzt einen Rundgang durch
das Restaurant. Hier rechts ist der Gastraum.
Das ist Herr Meyer, der Chef de Rang. In diesem
Service arbeiten auch Frau Schick, Frau Weber
und Herr Ackermann, der Chef Sommelier.
Arno Schmidt ist unser Azubi. Links vom Eingang
ist der Frühstücksraum.
- B** Was ist hier geradeaus?
- A** Das ist die Garderobe. Hier hängen wir die Jacken
von den Gästen auf. Rechts davon sind die Toiletten.
- B** Und hinten links ist die Küche?
- A** Genau! Folgen Sie mir bitte. Hier rechts ist die
Spüle. Dann kommt der Kühlraum. Hier rechts sind
die verschiedenen Posten. Zuerst der Gardemanger
für die kalte Küche, der Saucier für die warme
Küche und hier der Pâtissier. Dann kommt der
Lageraum. Und hier ist das Büro von unserem
Chefkoch. Guten Tag Herr Horberth! Darf ich
vorstellen: Unsere neue Praktikantin, Amandine
Dubois aus Frankreich.
- C** Guten Tag Frau Dubois. Wie lange bleiben Sie bei uns?
- B** Guten Tag, Herr Horberth. Ich bleibe vier Wochen hier.
- C** Schön! Herzlich willkommen.
- A** Frau Dubois, wir sind jetzt fertig mit dem Rundgang.
Haben Sie noch Fragen?
- B** Ja! Wo arbeite ich heute?
- A** Sie arbeiten diese Woche mit mir bei dem Gardemanger.
Bitte kommen Sie pünktlich um 17 Uhr.
- B** Alles klar! Ich bin pünktlich.

Vocabulaire

- das Personalhaus: *foyer du personnel*
der Rundgang: *la visite*
der Chef Sommelier: *le chef sommelier*
der Chef de Rang: *le chef de rang*
der Gardemanger: *le chef de cuisine*
der Frühstücksraum: *la salle du petit-déjeuner*
Folgen Sie mir bitte!: *Suivez-moi, s'il vous plaît!*
die Spüle: *la plonge*
der Kühlraum: *la chambre froide*
die Posten: *les postes en cuisine*
der Lagerraum: *l'économat*
der Chefkoch: *le cuisinier-chef*
die Gäste: *les clients (pour un hôtel-restaurant)*
der Gastraum: *la salle de restaurant*
die Getränke: *les boissons*
das Geschirr: *la vaisselle*
- zu Mittag essen: *déjeuner*
zu Abend essen: *dîner*
sich kümmern um: *s'occuper de*
zuständig sein für: *être compétent(e) pour*
verantwortlich sein für: *être responsable de*
achten auf: *faire attention à*
- rechts ≠ links: *à droite ≠ à gauche*
vorne ≠ hinten: *devant ≠ derrière*
neben dem Eingang: *à côté de l'entrée*
hinter ≠ vor dem Eingang:
derrière ≠ devant l'entrée



SMS

Haben Sie die Handynummer von Herrn Horberth?



L'allemand, un
atout professionnel

Un projet du Goethe-Institut
et du Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche
Tous droits réservés © Goethe-Institut
www.goethe.de/france/voiepro