

MEIN ARBEITSPLATZ - JE DÉCOUVRE MON POSTE DE TRAVAIL



Dialogue

MP3 piste 20

Isabelle arrive à son poste de travail, la cuisine.

Dialogue II

- A Frau Fuchs** Heute zeige ich Ihnen, wie man einen Nizza-Salat zubereitet. Können Sie bitte eine große Salatschüssel holen?
- B Isabelle** Was tun wir hinein?
- A** Sie werden schon sehen! Holen Sie ein paar Tomaten, zwei grüne Paprikaschoten, eine Zwiebel und eine Gurke.
- B** Wird das Gemüse gekocht?
- A** Natürlich nicht! Das ist ein Rohkostsalat! Schneiden Sie das Gemüse in Scheiben, holen Sie danach eine Dose Sardellen, 150 g Thunfisch und ein paar Oliven.
- B** Grüne oder schwarze?
- A** Wir brauchen schwarze. Danke. Setzen Sie bitte Wasser auf, um drei Eier hart zu kochen.
- B** Ich habe das Gemüse geschnitten.
- A** Sehr gut. Mischen Sie alle Zutaten mit dem Thunfisch und einer Knoblauchzehe.
- B** Und die Salatsauce?
- A** Sehr einfach! Sechs Esslöffel Olivenöl und zwei Esslöffel Essig mit Salz und Pfeffer mischen. Und nicht vergessen abzuschmecken!

MP3-piste 21

L'heure de départ est proche, Isabelle commence à ranger son poste de travail.

Dialogue III

- A Frau Fuchs** Sind Sie fertig? Es ist fast 22 Uhr: Feierabend!
- B Isabelle** Ja, ich bin fertig. Was muss ich noch machen?
- A** Sie müssen aufräumen. Ihren Arbeitsplatz und die Schneidebretter müssen Sie sauber machen und desinfizieren.
- B** Kann ich die Geräte so lassen?
- A** Nein! Sie müssen alles aufräumen.
- B** Ich mache es sofort.
- A** Nicht vergessen: Alle Geräte ausschalten! So! Feierabend!
- B** Danke, bis morgen!

Vocabulaire

- die Salatschüssel: *le saladier*
der Esslöffel: *la cuillère à soupe*
die Paprikaschote: *le poivron*
die Gurke: *le concombre*
die Zwiebel: *l'oignon*
das Gemüse: *les légumes*
der Rohkostsalat: *les crudités*
die Sardellen: *les anchois*
der Thunfisch: *le thon*
der Essig: *le vinaigre*
das Olivenöl: *l'huile d'olive*
die Dose: *la boîte de conserves*
die Geräte: *les appareils*
das Mixgerät, der Zauberstab: *le mixeur*
die Vorspeise: *le hors-d'œuvre*
das Hauptgericht: *le plat principal*
der Nachtisch: *le dessert*
die Beilage: *l'accompagnement*
die Soße: *la sauce*
der Abstellraum: *l'économat*
das Schneidebrett: *la planche à découper*
die Zutaten: *les ingrédients*
die Knoblauchzehe: *la gousse d'ail*
die Hälfte: *la moitié*
das Rezept: *la recette*
das Tagesmenü: *le plat du jour*
das Wein-/ Bierglas: *le verre à vin / à bière*
der Schrank: *l'armoire*
unter Rühren: *en remuant*
grün: *vert* / schwarz: *noir*
hart: *dur*
in Scheiben schneiden: *découper en tranches*
den Schafskäse würfeln: *couper le fromage de brebis en cubes*
die Zwiebel in Ringe schneiden: *couper l'oignon en rondelles*
zu/bereiten: *préparer*
holen: *aller chercher*
kochen: *cuire* / erhitzen: *chauffer*
brauchen: *avoir besoin de*
auf/setzen: *mettre sur le feu*
mischen: *mélanger* / rühren: *touiller*
ziehen lassen: *laisser reposer*
fehlen: *manquer*
ab/schmecken: *vérifier l'assaisonnement*
fertig sein: *avoir fini* / auf/räumen: *ranger*
sauber machen: *nettoyer*
desinfizieren: *désinfecter*
aus/schalten: *éteindre*
sofort: *tout de suite*

