

MEIN ARBEITSPLATZ - JE DÉCOUVRE MON POSTE DE TRAVAIL



Dialogue

MP3 piste 19

Amandine arrive à son poste de travail, le service en salle.

A Kiefer Guten Morgen, Amandine.

B Amandine Guten Morgen Herr Kiefer!

A Heute machen wir die Mise en Place zusammen.

B Alles klar. Sie zeigen mir, wie es geht.

A Zuerst positionieren Sie den Tisch und die Stühle richtig. Dann legen Sie eine Tischdecke und eine Deckserviette auf. Anschließend stellen Sie den Teller auf den Tisch. So weit in Ordnung?

B Ja! Und ich lege das Messer rechts vom Teller, die Gabel links vom Teller und den Löffel rechts vom Messer. In Frankreich machen wir das auch so.

A Gut! Ich sehe, dass Sie schon einiges gelernt haben. Und was ist mit dem Weinglas?

B Ich stelle das Weinglas an die Spitze des Messers.

A Super! Morgen können Sie das allein machen.

Dann stellen Sie Salz und Pfeffer in die Tischmitte. Was fehlt noch?

B Die Servietten! Wo sind sie?

A Richtig. Holen Sie die Servietten aus dem Schrank, hier vorne! Ja genau! Da. Die gefalteten Servietten so auf den Tellern anordnen, dass sie stehen.

Ja. So ist es schön! Zum Schluss kommen noch die Tischdekorationen auf den Tisch. Und jetzt sind wir fertig! Machen Sie die anderen Tische jetzt bitte allein? Ich muss mit dem Chefkoch sprechen. Ich bin in 20 Minuten wieder da.

B Gut! Ich versuche es.

A Wenn Sie ein Problem haben, dann gehen Sie an die Rezeption, wo Sie Frau Dieter fragen können.

B Ok. Danke!

Vocabulaire

der Tisch: *la table*

der Stuhl: *la chaise*

die Tischdecke: *la nappe*

die Deckserviette, der Tischläufer:

le chemin de table

der Teller: *l'assiette*

die Wärmeplatte: *le chauffe-plat*

der Brotteller: *l'assiette à pain*

die Platte: *le plateau*

das Messer: *le couteau*

die Gabel: *la fourchette*

der Löffel: *la cuillère*

das Wasserglas: *le verre à eau*

das Weinglas: *le verre à vin*

das Bierglas: *le verre à bière*

die Tischmitte: *le centre de la table*

der Schrank: *l'armoire*

an die Spitze...: *à la pointe de ...*

das Salz: *le sel*

der Pfeffer: *le poivre*

die Vorspeise: *l'entrée*

das Hauptgericht: *le plat principal*

die Beilage: *l'accompagnement*

der Nachtisch: *le dessert*

der Pfirsich: *la pêche*

die Pfanne: *la poêle*

der Zitronensaft: *le jus de citron*

der Chefkoch: *le chef cuisinier*

der Dienstplan: *le planning*

die Hauptsaison: *la pleine saison*

allein: *seul*

die anderen: *les autres*

auf/legen: *poser*

fehlen: *manquer*

falten: *plier*

anordnen: *positionner*

fertig sein: *avoir fini*

da sein: *être là*

an/zünden: *allumer*

bestreuen: *saupoudrer*

hinein/geben: *rajouter*

kochen: *cuire*

erhöhen: *augmenter*

Sie können Frau/Herrn... fragen.:

Vous pouvez demander à Mme/Mr... .

Holen Sie die Gläser!: *Allez chercher les verres !*

Was muss ich jetzt machen?:

Que dois-je faire maintenant ?

