



B2.24 En la panadería

- Productos alimentarios y restauración
- Gestionar la selección de alimentos e ingredientes para eventos con límite de tiempo y presupuesto

El merengue	<i>(Das Baiser)</i>	Las almendras	<i>(Die Mandeln)</i>
La crema pastelera	<i>(Die Vanillecreme)</i>	Las nueces	<i>(Die Walnüsse)</i>
La bollería	<i>(Feingebäck)</i>	Las avellanas	<i>(Die Haselnüsse)</i>
La ensaimada	<i>(Die Ensaimada)</i>	La leche condensada	<i>(Die gezuckerte Kondensmilch)</i>
La palmera	<i>(Die Palmera)</i>	El queso fresco	<i>(Friskkäse)</i>
	<i>(Blätterteiggebäck)</i>	El queso de cabra	<i>(Ziegenkäse)</i>
Los dulces	<i>(Süßigkeiten)</i>	La harina de trigo	<i>(Weizenmehl)</i>
El caramelo	<i>(Der Karamellbonbon)</i>	La levadura	<i>(Die Hefe)</i>
Los frutos del bosque	<i>(Waldbeeren)</i>	El pan de molde	<i>(Toastbrot)</i>
La frambuesa	<i>(Die Himbeere)</i>	Tener en cuenta alergias	<i>(Allergien berücksichtigen)</i>
La mora	<i>(Die Brombeere)</i>	Encargar	<i>(Bestellen (vorbestellen))</i>
La grosella	<i>(Die Johannisbeere)</i>	Almacenar	<i>(Aufbewahren)</i>
Los frutos secos	<i>(Trockenfrüchte und Nüsse)</i>		

1. Scannen Sie den QR-Code, um das Video anzusehen, oder lesen Sie den Text. (QR: Audio)

Bilbao ofrece una gran variedad de **postres** tradicionales, útiles al planificar un **catering** si se busca un toque local. Entre los más conocidos están el bollo de mantequilla, el pastel de arroz y la Carolina; no todos convencen por igual por su textura o por ser demasiado dulces. Las **trufas** de chocolate destacan por su sabor intenso. Para un evento, el pastel ruso suele ser la elección segura por ser *delicado* y sabroso.



*Bilbao bietet eine große Vielfalt an traditionellen **Desserts**, nützlich bei der Planung eines **Caterings**, wenn man einen lokalen Akzent sucht. Zu den bekanntesten gehören das Butterbrötchen, der Reiskuchen und die Carolina; nicht alle überzeugen gleichermaßen wegen ihrer Konsistenz oder weil sie zu süß sind. Die Schokoladen-**Trüffel** stechen durch ihren intensiven Geschmack hervor. Für eine Veranstaltung ist der russische Kuchen meist die sichere Wahl, weil er fein und lecker ist.*

1. ¿Qué postre reciben con valoración positiva desde el inicio por ser suave y blandito?
 - a. El pastel ruso de Bilbao
 - b. La Carolina de Bilbao
 - c. El pastel de arroz
 - d. El bollo de mantequilla
2. ¿Qué detalle hace que el pastel de arroz no convenza demasiado?
 - a. Resulta demasiado salado
 - b. Está relleno de merengue
 - c. No se aprecia arroz en el relleno
 - d. Tiene un fuerte sabor a café

1-d 2-c



2. Grammatik: Die Kongruenz

In einem Satz müssen sich Verb und Adjektiv so verändern, dass sie mit dem Subjekt des Satzes übereinstimmen.

Caso	Ejemplo
El adjetivo coincide con el nombre (género y número) <i>(Das Adjektiv stimmt mit dem Nomen überein (Genus und Numerus))</i>	Las ensaimadas quedaron doradas después de salir del horno. <i>(Die Ensaimadas wurden goldbraun, nachdem sie aus dem Ofen kamen.)</i>
El grupo incluye al hablante (nosotros implícito) <i>(Die Gruppe schließt den Sprecher ein (wir implizit))</i>	Los panaderos organizamos el catering del evento. <i>(Wir Bäcker organisieren das Catering der Veranstaltung.)</i>
El grupo incluye al oyente (vosotros implícito) <i>(Die Gruppe schließt den Zuhörer ein (ihr implizit))</i>	Los encargados decidís el menú del sábado. <i>(Ihr Verantwortlichen entscheidet über das Samstagmenü.)</i>
El nombre es precedido por el pronombre correspondiente (nosotros / vosotros) <i>(Dem Nomen geht das entsprechende Pronomen voraus (wir / ihr))</i>	Nosotros los empleados controlamos la temperatura del horno. <i>(Wir Angestellten kontrollieren die Ofentemperatur.)</i>

El pronombre (nosotros / vosotros) se usa para dar énfasis o contraste -> **Nosotros** los panaderos preparamos el pedido, no los proveedores.

Se puede usar **ellos** al inicio de la frase, pero el nombre específico que lo sigue debe ir entre comas (como información extra) -> Ellos, los proveedores, traen la harina.

- _____ los encargados revisamos el presupuesto antes de encargar la bollería para el evento. *(Wir, die Verantwortlichen, prüfen das Budget, bevor wir das Gebäck für die Veranstaltung bestellen.)*
 a. Nosotras b. Nosotras c. Vosotros d. Nosotros
- Las palmeras quedaron crujientes y doradas, pero las ensaimadas salieron demasiado _____. *(Die Blätterteigschnecken wurden knusprig und goldbraun, aber die Ensaimadas waren viel zu weich.)*
 a. blanda b. blandas c. blando d. blandos

1. Nosotros 2. blandas

Schreibe die Sätze neu (QR: KI+)



- Los camareros preparé las mesas antes del servicio.

_____ *(Die Kellner bereiteten wir die Tische vor dem Service vor.)*

- Los responsables de sala controláis el aforo hoy.

_____ *(Die Verantwortlichen im Service kontrollieren heute die Auslastung.)*

- Los pasteles salió delicioso, pero llegaron frías a la mesa.
- _____

(Die Kuchen kamen lecker heraus, aber sie kamen kalt am Tisch an.)

1. *Los camareros preparamos las mesas antes del servicio.* **2.** *Los responsables de sala controlan el aforo hoy.* **3.** *Los pasteles salieron deliciosos, pero llegaron fríos a la mesa.*

Korrigiere den Fehler

1. Las tartas salieron esponjosa del horno.

Die Kuchen kamen fluffig aus dem Ofen.

2. Nosotros los encargados decidís el menú del sábado.

Wir Verantwortlichen entschieden über das Menü für Samstag.

1. *Las tartas salieron esponjosas del horno.* **2.** *Nosotros los encargados decidimos el menú del sábado.*

3.Übungen

1. Ordnen Sie jedes Wort seiner Definition zu.

- | | |
|-----------------------------|---|
| a. tener en cuenta alergias | 1. Al planificar el catering, debemos ajustar el menú según las alergias confirmadas. |
| b. encargar | 2. Conjunto de productos dulces de panadería; las recién hechas quedan doradas. |
| c. la bollería | 3. Pedir un producto por adelantado; lo habremos encargado antes del viernes. |



a-1 b-3 c-2

2. Hinweis für Catering-Bestellungen in der Bäckerei (Unternehmen und Veranstaltungen) (QR: Audio)



Fülle die Lücken aus: merengue, alérgenos, frutos secos, encargar, refrigerado, crema pastelera, bollería

Para eventos de empresa, la Panadería San Telmo recomienda (1) _____ con 48 horas de antelación y confirmar el número de asistentes. Para optimizar el presupuesto, se sugiere combinar (2) _____ variada con una opción sin azúcar añadido y otra sin (3) _____. Si el pedido incluye postres con (4) _____ o (5) _____, conviene indicar si se servirán en sala o para llevar, porque el calor puede afectar la textura.

En el formulario debe detallarse la lista de (6) _____: frutos secos (almendras, nueces, avellanas), lácteos y gluten (harina de trigo). El producto se entrega etiquetado y con recomendaciones de conservación: mantenerlo (7) _____ cuando contenga queso fresco o leche condensada y no mezclar cajas para evitar contaminación cruzada. Si el cliente solicita reparto, la franja horaria se confirma por correo el día anterior.


Für Firmenveranstaltungen empfiehlt die Bäckerei San Telmo, 48 Stunden im Voraus zu bestellen und die Anzahl der Teilnehmenden zu bestätigen. Um das Budget zu optimieren, wird vorgeschlagen, gemischtes Feingebäck (Palmeras, Ensaimadas und Mini-Stückchen) mit einer Option ohne zugesetzten Zucker und einer weiteren ohne Nüsse zu kombinieren. Wenn die Bestellung Desserts mit Baiser oder Konditorcreme enthält, ist es sinnvoll anzugeben, ob sie im Saal serviert werden oder zum Mitnehmen sind, da Wärme die Textur beeinträchtigen kann.

Im Formular muss die Liste der Allergene angegeben werden: Nüsse (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse), Milchprodukte und Gluten (Weizenmehl). Das Produkt wird etikettiert geliefert und mit Empfehlungen zur Aufbewahrung: gekühlt halten, wenn es Frischkäse oder gesüßte Kondensmilch enthält, und keine Kartons mischen, um Kreuzkontamination zu vermeiden. Wenn der Kunde eine Lieferung wünscht, wird das Zeitfenster am Vortag per E-Mail bestätigt.

(1) encargar, (2) bollería, (3) frutos secos, (4) merengue, (5) crema pastelera, (6) alérgenos, (7) refrigerado

1. ¿Qué decisiones concretas tomarías para ajustar el pedido al presupuesto y, a la vez, minimizar riesgos por alérgenos y problemas de conservación?

3. Hören Sie sich den Audioausschnitt an und wählen Sie die richtige Antwort aus. (QR: Audio)

- | | Wahr | Falsch | |
|--|--------------------------|--------------------------|--|
| 1. La persona está organizando un pedido para un desayuno de trabajo con un presupuesto limitado. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
| 2. Va a encargar productos con frambuesa porque le han dicho que son los que más gustan en la oficina. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Planea guardar el pedido en un lugar fresco antes del evento. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
- 1-V 2-X 3-V

4. Wählen Sie die richtige Lösung

- Si confirmas hoy el número de invitados, para el viernes ya _____ la bollería y el pan de molde para el catering. *(Wenn du heute die Anzahl der Gäste bestätigst, werden wir bis Freitag bereits das Feingebäck und das Toastbrot für das Catering bestellt haben.)*
 - habremos / encargado
 - habíamos / encargado
 - habremos / encargar
 - hemos / encargado
 - Nosotros los empleados, para mañana a primera hora, ya _____ la harina de trigo y la levadura en la cámara seca. *(Wir Angestellten werden bis morgen früh als Erstes das Weizenmehl und die Hefe bereits in der Trockenlagerkammer eingelagert haben.)*
 - hemos / almacenado
 - habremos / almacenado
 - habremos / almacenamos
 - habríamos / almacenado
 - Ellos, los proveedores, nos aseguran que para el jueves ya _____ los frutos secos sin trazas para tener en cuenta alergias. *(Sie, die Lieferanten, versichern uns, dass sie bis Donnerstag die spurenfreien Nüsse bereits bestellt haben werden, um Allergien zu berücksichtigen.)*
 - habéis / encargado
 - habrán / encargar
 - habrán / encargado
 - han / encargado
1. habremos / encargado 2. habremos / almacenado 3. habrán / encargado

5. Rollenspiel - Dialoge (QR: Audio)

Encargo urgente para coffee break

- Marta (coordinadora de eventos):** *Hola, ¿hablo con la Pastelería San Onofre? Soy Marta; tengo una reunión mañana a primera hora y necesito cerrar un coffee break hoy mismo.*
(Hallo, spreche ich mit der Konditorei San Onofre? Ich bin Marta; ich habe morgen früh ein Treffen und muss heute noch eine Kaffeepause finalisieren.)
- Diego (pastelero):** *Sí, soy Diego. Dime cantidades y presupuesto y lo organizamos; ¿prefieres más dulces o algo mixto con opciones saladas?*
(Ja, ich bin Diego. Sag mir Mengen und Budget, dann organisieren wir das; bevorzugst du eher Süßes oder etwas Gemischtes mit herzhaften Optionen?)



Marta (coordinadora de eventos): *Seríamos unas veinte personas. Quería una bandeja de bollería: palmeras y algunas ensaimadas, pero hay que tener en cuenta alergias —dos personas son alérgicas a los frutos secos y otra no toma lactosa.*

(Wir wären etwa zwanzig Personen. Ich wollte ein Tablett mit Gebäck: Palmeras und einige Ensaimadas, aber man muss Allergien berücksichtigen — zwei Personen sind allergisch gegen Nüsse und eine nimmt keine Laktose zu sich.)

Diego (pastelero): *Perfecto: evitaremos almendras, nueces y avellanas. Puedo preparar palmeras normales y mini-ensaimadas sin relleno; para la persona sin lactosa, recomiendo dulces con fruta, por ejemplo con frutos del bosque —frambuesa y mora— sin crema pastelera ni leche condensada.*

(Perfekt: Wir vermeiden Mandeln, Walnüsse und Haselnüsse. Ich kann normale Palmeras und Mini-Ensaimadas ohne Füllung zubereiten; für die Person ohne Laktose empfehle ich Süßes mit Obst, zum Beispiel mit Waldbeeren — Himbeere und Brombeere — ohne Konditorcreme und ohne gezuckerte Kondensmilch.)

Marta (coordinadora de eventos): *Genial, encárgalo así y pon una etiqueta clara con los ingredientes y alérgenos. ¿Podéis tenerlo listo a las ocho y media? ¿Y cómo lo recomendáis almacenar si lo recogemos esta tarde?*

(Super, bestell es so und bring ein deutliches Etikett mit den Zutaten und Allergenen an. Könnt ihr es um halb neun fertig haben? Und wie empfiehlt ihr es zu lagern, wenn wir es heute Nachmittag abholen?)

1. ¿Qué restricciones de alergias menciona Marta y cómo afectan al pedido?
-

6. Sprechen: übersetzen und antworten (QR: KI+)

Prefiero... porque combina bien con... y además es más económico/a. / Hay que tener en cuenta que... y que... (alergias, ingredientes, conservación). / Encargaría... y pediría que... (esté recién hecho/a, sin frutos secos, con crema pastelera).



1. Estás organizando el catering de un evento de trabajo y visitas una pastelería en Bilbao: ¿qué dulces encargarías y por qué, teniendo en cuenta el presupuesto y posibles alergias?
-
2. En la pastelería te ofrecen varias opciones de relleno y toppings (merengue, crema pastelera, frutos del bosque o frutos secos): ¿qué elegirías para un grupo variado y cómo te asegurarías de que se conserven bien hasta el día del evento?
-

7. Schreiben: E-Mail (QR: KI+)

Asunto: Confirmación de encargo - coffee break 24/05

Hola, Marta:

Soy Laura, de Panadería Santa Eulalia. Hemos visto tu **encargo** para el viernes (35 personas). Antes de prepararlo, necesitamos dos cosas: 1) confirmar si queréis una bandeja variada de **bollería** (incluye **ensaimadas** y **palmeras**) o si preferís añadir mini tartas con **crema pastelera** y **frambuesa**; 2) si tenemos que **tener en cuenta alergias** (gluten, **frutos secos**, lactosa). También decidnos la hora de recogida y si necesitáis que lo dejemos listo para **almacenarlo** en nevera.

Gracias,

Laura Martín



Schreibe eine passende Antwort: *Quería confirmar si finalmente... / Nosotros, los organizadores, preferimos... y además necesitamos... / Tened en cuenta que en el grupo hay... (alergias)*

Wichtige Verben

Encargar (*beauftragen*)

Futuro perfecto

yo

habré encargado

tú

habrás encargado

él/ella/usted

habrá encargado

nosotros/nosotras

habremos encargado

vosotros/vosotras

habréis encargado

ellos/ellas/ustedes

habrán encargado

Almacenar (*speichern*)

Futuro perfecto

habré almacenado

habrás almacenado

habrá almacenado

habremos almacenado

habréis almacenado

habrán almacenado