



B2.14 Cena de equipo

- Evaluar las opciones de menú para eventos profesionales
- Gestionar situaciones en restaurantes

El pincho	<i>(Le pintxo)</i>	Delicioso	<i>(Déllicieux)</i>
El banquete	<i>(Le banquet)</i>	Exquisito	<i>(Exquis)</i>
La barra	<i>(Le bar)</i>	Poner un restaurante	<i>(Ouvrir un restaurant)</i>
El barman	<i>(Le barman)</i>	Comer de menú	<i>(Manger au menu)</i>
El comedor	<i>(La salle à manger)</i>	Comer a la carta	<i>(Manger à la carte)</i>
El restaurante de fama internacional	<i>(Le restaurant de renommée internationale)</i>	Tapear	<i>(Aller prendre des tapas)</i>
El restaurante de cuatro tenedores	<i>(Le restaurant quatre fourchettes)</i>	Disfrutar de una comida	<i>(Profiter d'un repas)</i>
La preferencia dietética	<i>(La préférence alimentaire)</i>	Atender una mesa	<i>(S'occuper d'une table)</i>
Comestible	<i>(Comestible)</i>	Servir una mesa	<i>(Servir une table)</i>
Incomestible	<i>(Inimangeable)</i>	Sentarse a la mesa	<i>(S'asseoir à table)</i>
Sabroso	<i>(Savoureux)</i>	Retirar el primer plato	<i>(Retirer le premier plat)</i>

1. Scannez le code QR pour regarder la vidéo, ou lire le texte. (QR: Audio)



Para organizar un evento profesional, conviene distinguir entre **eventos formales** e informales, ya que el **protocolo** y la logística cambian mucho. En una **cena exclusiva** es posible contratar un chef privado y añadir **servicios extra** como transporte o personal de sala, lo cual incrementa el precio. Es clave definir con antelación qué tipo de **catering** se necesita. No es recomendable que *se haya elegido* comida industrial, porque puede perjudicar la experiencia.

*Pour organiser un événement professionnel, il convient de distinguer entre les **événements formels** et informels, car le **protocole** et la logistique changent beaucoup. Lors d'un **dîner exclusif**, il est possible d'engager un chef privé et d'ajouter des **services supplémentaires** comme le transport ou du personnel de salle, ce qui augmente le prix. Il est essentiel de définir à l'avance de quel type de **traiteur** on a besoin. Il n'est pas recommandé que l'on ait choisi de la nourriture industrielle, car cela peut nuire à l'expérience.*

1. Qué ejemplo corresponde a un evento formal?
 - a. Una fiesta improvisada en la oficina
 - b. Una comunión
 - c. Un cumpleaños en casa
 - d. Una barbacoa con amigos
2. Por qué es importante definir los servicios necesarios antes de contratar?
 - a. Porque permite saltarse el protocolo en cualquier caso
 - b. Porque influye en el precio final y en la logística
 - c. Porque así la empresa siempre ofrece un descuento automático
 - d. Porque determina si la comida será congelada o casera

1-b 2-b

2. Grammaire: Passé composé du subjonctif : haya reservado, hayas comido...



Le prétérito perfecto du subjonctif exprime une action passée liée au présent ou au futur.

1. Haber (subjonctif) + participe -> Que yo haya invitado
2. S'emploie après des expressions de doute, d'émotion, d'évaluation, de négation -> No es verdad que haya escrito esa carta

Verbos en -ar: Organiza (<i>Verbes en -ar : Organiser</i>)	Verbos en -er: Comer (<i>Verbes en -er : Manger</i>)	Verbos en -ir: Servir (<i>Verbes en -ir : Servir</i>)
Que yo haya organizado (<i>Que j'aie organisé</i>)	Que yo haya comido (<i>Que j'aie mangé</i>)	Que yo haya servido (<i>Que j'aie servi</i>)
Que tú hayas organizado (<i>Que tu aies organisé</i>)	Que tú hayas comido (<i>Que tu aies mangé</i>)	Que tú hayas servido (<i>Que tu aies servi</i>)
Que él/ella/usted haya organizado (<i>Qu'il/elle/vous ayez organisé</i>)	Que él haya comido (<i>Qu'il ait mangé</i>)	Que él haya servido (<i>Qu'il ait servi</i>)
Que nosotros/as hayamos organizado (<i>Que nous ayons organisé</i>)	Que nosotros hayamos comido (<i>Que nous ayons mangé</i>)	Que nosotros hayamos servido (<i>Que nous ayons servi</i>)
Que vosotros/as hayáis organizado (<i>Que vous ayez organisé</i>)	Que vosotros hayáis comido (<i>Que vous ayez mangé</i>)	Que vosotros hayáis servido (<i>Que vous ayez servi</i>)
Que ellos/ellas/ustedes hayan organizado (<i>Qu'ils/elles/vous aient organisé</i>)	Que ellos hayan comido (<i>Qu'ils aient mangé</i>)	Que ellos hayan servido (<i>Qu'ils aient servi</i>)

Participes irréguliers fréquents -> hecho, dicho, escrito, visto, puesto, abierto, roto...

Après cuando, pour parler du futur, on utilise le subjonctif -> Cuando se haya marchado, avisamos a sus padres

1. Me alegra que el restaurante de cuatro tenedores nos _____ confirmado el banquete tan pronto. (*Je suis ravie que le restaurant quatre fourchettes nous ait confirmé le banquet si tôt.*)
 a. haya b. ha c. haya confirmado d. haya confirmado
2. No creo que el barman _____ todas las botellas todavía; en la barra solo hay dos frías. (*Je ne crois pas que le barman ait encore ouvert toutes les bouteilles ; au bar, il n'y en a que deux de froides.*)
 a. haya abierto b. ha abierto c. hubiera abierto d. haya abierto

1. haya 2. haya abierto

Réécrivez les phrases (QR: IA+)



1. (Me alegra que) Me alegra: vosotros organizasteis la reunión a tiempo.

(Ça me réjouit que vous ayez organisé la réunion à temps.)

2. (Dudo que) Dudo: él firmó el contrato sin leerlo.
-

(Je doute qu'il ait signé le contrat sans le lire.)

3. (No es verdad que) No es verdad: ella escribió ese correo tan tarde.
-

(Ce n'est pas vrai qu'elle ait écrit ce courriel si tard.)

- 1.** Me alegra que hayáis organizado la reunión a tiempo. **2.** Dudo que él haya firmado el contrato sin leerlo. **3.** No es verdad que ella haya escrito ese correo tan tarde.

Corrigez l'erreur

1. Cuando ha llegado el jefe, pedimos los entrantes.
-

Quand il sera arrivé, nous avons commandé les entrées.

2. No creo que hemos reservado una mesa grande.
-

Je ne crois pas que nous ayons réservé une grande table.

- 1.** Cuando haya llegado el jefe, pedimos los entrantes. **2.** No creo que hayamos reservado una mesa grande.

3. Exercices

1. Associez chaque mot à sa définition.

- | | |
|-----------------------------|---|
| a. la preferencia dietética | 1. Ocuparse de los clientes; asegurarse de que se les haya servido correctamente. |
| b. comer a la carta | 2. Elegir platos individuales del menú, no un menú fijo. |
| c. atender una mesa | 3. Requisito alimentario que debe respetarse, aunque ya se haya reservado. |



a-3 b-2 c-1



2. E-mail interne : dîner d'équipe et choix du restaurant (QR: Audio)

Remplissez les lacunes: barra, incomibles, menú, preferencias, tapear, comedor, atiende

Para la cena de equipo del jueves, RR. HH. propone un restaurante de cuatro tenedores con dos opciones: (1) _____ cerrado a la carta. El local dispone de (2) _____ para un aperitivo previo, pero el (3) _____ es limitado y conviene reservar. Se pide confirmar antes del martes las (4) _____ dietéticas para evitar platos (5) _____ o cambios de última hora.

Como criterio, se valora que el servicio (6) _____ bien las mesas y que el ritmo permita conversar. El menú cerrado es más estable en precio y facilita retirar el primer plato y servir el principal sin interrupciones; a la carta ofrece más libertad, pero puede alargar la cena y complicar la factura. Si el restaurante admite grupos grandes, se priorizará esta opción; si no, se sugiere (7) _____ cerca de la oficina.

Pour le dîner d'équipe de jeudi, les RH proposent un restaurant quatre couverts avec deux options : menu fixe (entrée, plat principal et dessert) ou à la carte. L'établissement dispose d'un bar pour un apéritif avant, mais la salle est limitée et il convient de réserver. Il est demandé de confirmer avant mardi les préférences alimentaires (végétarien, sans gluten, etc.) afin d'éviter des plats immangeables ou des changements de dernière minute.

Comme critère, on apprécie que le service s'occupe bien des tables et que le rythme permette de converser. Le menu fixe est plus stable en prix et facilite le débarrassage du premier plat et le service du plat principal sans interruptions ; à la carte offre plus de liberté, mais peut prolonger le dîner et compliquer l'addition. Si le restaurant accepte les grands groupes, cette option sera privilégiée ; sinon, il est suggéré d'aller manger des tapas près du bureau.

(1) menú, (2) barra, (3) comedor, (4) preferencias, (5) incomibles, (6) atiende, (7) tapear

1. ¿Qué opción elegirías para una cena de equipo (menú cerrado, a la carta o tapear) y qué criterios usarías para justificarla según el texto? Explica también qué información pedirías al restaurante antes de confirmar la reserva.
-

3. Écoutez l'extrait audio et choisissez la bonne réponse. (QR: Audio)

1. La persona está valorando un restaurante con menú cerrado porque es más práctico para un grupo numeroso.
2. El restaurante de fama internacional es el más económico y ofrece un menú cerrado.
3. Antes de decidir, quiere asegurarse de que habrá opciones para varias necesidades alimentarias específicas.

Vrai Faux

-
-
-



1-V 2-X 3-V

4. Choisissez la bonne solution

1. Me alegro que ya _____
por la zona antes de elegir el restaurante para la cena de equipo.
a. has / tapeado b. hayan / tapeado
c. hayas / tapeado
d. hayas / tapeas
(Je suis content que tu aies déjà fait le tour des bars à tapas du coin avant de choisir le restaurant pour le dîner d'équipe.)
2. Es posible que el equipo _____
_____ de un banquete más formal en el restaurante de cuatro tenedores que en la barra de pinchos.
a. hayan / disfrutado b. haya / disfrutar
c. haya / disfrutado
d. ha / disfrutado
(Il est possible que l'équipe ait profité d'un banquet plus formel dans le restaurant quatre fourchettes qu'au bar à pintxos.)
3. No creo que el barman _____
_____ la mesa como esperábamos en un restaurante de fama internacional.
a. haya / atender b. ha / atendido
c. haya / atendido
d. haya / atendido
(Je ne crois pas que le barman ait servi la table comme nous l'espérions dans un restaurant de renommée internationale.)

1. hayas / tapeado 2. haya / disfrutado 3. haya / atendido

5. Jeu de rôle - dialogues (QR: Audio)

Elegir restaurante para cena de equipo

Marta (RR. HH.): Para la cena del equipo evitaría improvisar en la barra: necesitamos un comedor tranquilo y que puedan atender una mesa como es debido.

(Pour le dîner de l'équipe, j'évitais d'improviser au comptoir : il nous faut une salle à manger calme et qu'ils puissent s'occuper d'une table comme il se doit.)

Javier (Jefe de proyecto): Totalmente; había pensado en un restaurante de cuatro tenedores cerca de Atocha, o incluso en uno de fama internacional, pero ahí se nos dispara el presupuesto.

(Tout à fait ; j'avais pensé à un restaurant quatre fourchettes près d'Atocha, ou même à un établissement de renommée internationale, mais là, le budget explose.)



Marta (RR. HH.): *Además, hay una preferencia dietética: dos personas son vegetarianas y otra no puede tomar gluten; si optamos por tapear, hay que asegurarse de que nada sea incomedible para ellas.*

(En plus, il y a une préférence alimentaire : deux personnes sont végétariennes et une autre ne peut pas consommer de gluten ; si on opte pour des tapas, il faut s'assurer que rien ne soit immangeable pour elles.)

Javier (Jefe de proyecto): *Entonces mejor comer de menú con opciones claras, o elegir una carta corta; llamo y pregunto si pueden servir la mesa con alternativas sabrosas y sin contaminación cruzada.*

(Alors, mieux vaut manger au menu avec des options claires, ou choisir une carte courte ; j'appelle et je demande s'ils peuvent servir la table avec des alternatives savoureuses et sans contamination croisée.)

Marta (RR. HH.): *Perfecto, y que el barman nos prepare una ronda de pinchos al llegar mientras nos sentamos a la mesa, así la gente empieza a disfrutar de la comida sin esperar.*

(Parfait, et que le barman nous prépare une tournée de pinchos à l'arrivée pendant que nous nous installons à table, comme ça les gens commencent à profiter du repas sans attendre.)

1. ¿Qué dos formatos de comida barajan (menú, a la carta, tapear) y por qué les preocupa la logística?
-

6. Parler : traduire et répondre (QR: IA+)

Me alegra que hayamos reservado con antelación; así evitamos contratiempos. / Quisiera que hubiéramos tenido en cuenta las preferencias dietéticas del equipo. / Si hubiéramos optado por el menú, quizá habría sido más rápido.



1. Tienes que organizar una cena de equipo con clientes en un restaurante: ¿qué criterios valorarías para decidir entre comer de menú o a la carta y por qué?
-
2. En un banquete de empresa un compañero tiene una preferencia dietética y el restaurante sirve un plato equivocado: ¿qué le dirías al camarero para resolverlo de forma profesional?
-

7. Écriture: WhatsApp (QR: IA+)

Hola, ¿qué tal? Soy Marta (RR. HH.). Tenemos que cerrar hoy lo de la cena de equipo del jueves (20:30). He llamado a dos sitios cerca de la oficina:

- **La Barra de Goya:** zona de barra y comedor, ideal para **tapear**; no hacen menú de grupo, solo carta.
- **El Comedor:** restaurante tranquilo; menú de grupo 38 € (incluye entrante, principal y postre). Piden que avisemos de las **preferencias dietéticas** al reservar.

¿Cuál ves mejor? ¿Alguna alergia o preferencia en tu equipo? Gracias.



Rédigez une réponse appropriée: *Yo optaría por... porque... / Me parece importante que el restaurante... y que... / No estoy seguro de que todos hayan confirmado la hora, pero...*

Verbes importants

Disfrutar (*profiter*)

Subjuntivo pretérito perfecto

yo	haya disfrutado
tú	hayas disfrutado
él/ella/usted	haya disfrutado
nosotros/nosotras	hayamos disfrutado
vosotros/vosotras	hayáis disfrutado
ellos/ellas/ustedes	hayan disfrutado

Tapear (*tapoter*)

Subjuntivo pretérito perfecto

yo	haya tapeado
tú	hayas tapeado
él/ella/usted	haya tapeado
nosotros/nosotras	hayamos tapeado
vosotros/vosotras	hayáis tapeado
ellos/ellas/ustedes	hayan tapeado