

## B2.24 En la panadería



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

<b>El merengue</b>	<i>(La meringue)</i>	<b>Las almendras</b>	<i>(Les amandes)</i>
<b>La crema pastelera</b>	<i>(La crème pâtissière)</i>	<b>Las nueces</b>	<i>(Les noix)</i>
<b>La bollería</b>	<i>(La viennoiserie)</i>	<b>Las avellanas</b>	<i>(Les noisettes)</i>
<b>La ensaimada</b>	<i>(L'ensaimada)</i>	<b>La leche condensada</b>	<i>(Le lait concentré sucré)</i>
<b>La palmera</b>	<i>(La palmera (pâtisserie))</i>	<b>El queso fresco</b>	<i>(Le fromage frais)</i>
<b>Los dulces</b>	<i>(Les confiseries)</i>	<b>El queso de cabra</b>	<i>(Le fromage de chèvre)</i>
<b>El caramelo</b>	<i>(Le caramel)</i>	<b>La harina de trigo</b>	<i>(La farine de blé)</i>
<b>Los frutos del bosque</b>	<i>(Les fruits des bois)</i>	<b>La levadura</b>	<i>(La levure)</i>
<b>La frambuesa</b>	<i>(La framboise)</i>	<b>El pan de molde</b>	<i>(Le pain de mie)</i>
<b>La mora</b>	<i>(La mûre)</i>	<b>Tener en cuenta alergias</b>	<i>(Prendre en compte les allergies)</i>
<b>La grosella</b>	<i>(La groseille)</i>	<b>Encargar</b>	<i>(Commander (sur demande))</i>
<b>Los frutos secos</b>	<i>(Les fruits secs)</i>	<b>Almacenar</b>	<i>(Conserver)</i>

### 1. Scannez le code QR pour regarder la vidéo, ou lire le texte. (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 offre une grande variété de **desserts** traditionnels, utiles pour planifier un **service traiteur** si l'on cherche une touche locale. Parmi les plus connus figurent la brioche au beurre, le gâteau de riz et la Carolina ; tous ne convainquent pas autant en raison de leur texture ou parce qu'ils sont trop sucrés. Les **truffes** au chocolat se distinguent par leur goût intense. Pour un événement, le gâteau russe est souvent le choix sûr car il est délicat et savoureux.*

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

1-a 2-c

### 2. Grammaire: L'accord

Dans une phrase, le verbe et l'adjectif doivent changer pour s'accorder avec le sujet de la phrase.



Caso	Ejemplo
El adjetivo coincide con el nombre (género y número) ( <i>L'adjectif s'accorde avec le nom (genre et nombre)</i> )	Las <b>ensaimadas</b> quedaron <b>doradas</b> después de salir del horno. ( <i>Les ensaimadas sont restées dorées après être sorties du four.</i> )
El grupo incluye al hablante (nosotros implícito) ( <i>Le groupe inclut le locuteur (nous implicite)</i> )	Los <b>panaderos organizamos</b> el catering del evento. ( <i>Nous, les boulangers, organisons le service traiteur de l'événement.</i> )
El grupo incluye al oyente (vosotros implícito) ( <i>Le groupe inclut l'interlocuteur (vous implicite)</i> )	Los <b>encargados decidís</b> el menú del sábado. ( <i>Vous, les responsables, décidez du menu de samedi.</i> )
El nombre es precedido por el pronombre correspondiente (nosotros / vosotros) ( <i>Le nom est précédé du pronom correspondant (nous / vous)</i> )	<b>Nosotros los empleados</b> controlamos la temperatura del horno. ( <i>Nous, les employés contrôlons la température du four.</i> )

Le pronom (nosotros / vosotros) s'emploie pour mettre l'accent ou marquer un contraste -> **Nosotros** los panaderos preparamos el pedido, no los proveedores.

On peut utiliser **ellos** au début de la phrase, mais le nom spécifique qui suit doit être encadré de virgules (comme information supplémentaire) -> Ellos, los proveedores, traen la harina.

1. \_\_\_\_\_ los encargados revisamos el presupuesto antes de encargar la bollería para el evento. (*Nous, les responsables, révisons le budget avant de commander la viennoiserie pour l'événement.*)

- a. Nosotras      b. Nosotras      c. Vosotros      d. Nosotros

2. Las palmeras quedaron crujientes y doradas, pero las ensaimadas salieron demasiado \_\_\_\_\_. (*Les palmiers étaient croustillants et dorés, mais les ensaimadas sont sorties trop molles.*)

- a. blanda      b. blandas      c. blando      d. blandos

1. Nosotros 2. blandas

### Réécrivez les phrases (QR: IA+)



1. Los camareros preparé las mesas antes del servicio.

\_\_\_\_\_  
(*Les serveurs préparons les tables avant le service.*)

2. Los responsables de sala controláis el aforo hoy.

\_\_\_\_\_  
(*Les responsables de salle contrôlent la capacité aujourd'hui.*)

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

\_\_\_\_\_  
(*Les gâteaux sont sortis délicieux, mais sont arrivés froids à table.*)

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 frías a la mesa.

### Corrigez l'erreur

1. Las tartas salieron esponjosa del horno.

---

Les tartes sont sorties moelleuses du four.

2. Nosotros los encargados decidís el menú del sábado.

---

Nous, les responsables, décidons du menu du samedi.

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

### 3.Exercices

#### 1. Associez chaque mot à sa définition.

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 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. Avis pour les commandes de catering en boulangerie (entreprises et événements) (QR: Audio)



**Remplissez les lacunes:** 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.

*Pour les événements d'entreprise, la Boulangerie San Telmo recommande de commander 48 heures à l'avance et de confirmer le nombre de participants. Pour optimiser le budget, il est conseillé de combiner une viennoiserie variée (palmiers, ensaimadas et mini pièces) avec une option sans sucre ajouté et une autre sans fruits à coque. Si la commande inclut des desserts avec de la meringue ou de la crème pâtissière, il convient d'indiquer s'ils seront servis sur place ou à emporter, car la chaleur peut affecter la texture.*

*Dans le formulaire, il faut détailler la liste des allergènes : fruits à coque (amandes, noix, noisettes), produits laitiers et gluten (farine de blé). Le produit est livré étiqueté et avec des recommandations de conservation : le maintenir au réfrigérateur lorsqu'il contient du fromage frais ou du lait concentré et ne pas mélanger les boîtes afin d'éviter la contamination croisée. Si le client demande une livraison, le créneau horaire est confirmé par e-mail la veille.*

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

Vrai Faux

1. La persona está organizando un pedido para un desayuno de trabajo con un presupuesto limitado.
2. Va a encargar productos con frambuesa porque le han dicho que son los que más gustan en la oficina.
3. Planea guardar el pedido en un lugar fresco antes del evento.



1-V 2-X 3-V

### 4. Choisissez la bonne solution

1. Si confirmas hoy el número de invitados, para el viernes ya \_\_\_\_\_ la bollería y el pan de molde para el catering. *(Si tu confirmes aujourd'hui le nombre d'invités, d'ici vendredi nous aurons déjà commandé la viennoiserie et le pain de mie pour le catering.)*
    - a. habremos / encargado
    - b. habíamos / encargado
    - c. habremos / encargar
    - d. hemos / encargado
  2. Nosotros los empleados, para mañana a primera hora, ya \_\_\_\_\_ la harina de trigo y la levadura en la cámara seca. *(Nous, les employés, demain à la première heure, nous aurons déjà stocké la farine de blé et la levure dans la chambre sèche.)*
    - a. hemos / almacenado
    - b. habremos / almacenado
    - c. habremos / almacenamos
    - d. habríamos / almacenado
  3. Ellos, los proveedores, nos aseguran que para el jueves ya \_\_\_\_\_ los frutos secos sin trazas para tener en cuenta alergias. *(Eux, les fournisseurs, nous assurent que d'ici jeudi ils auront déjà commandé les fruits à coque sans traces afin de prendre en compte les allergies.)*
    - a. habéis / encargado
    - b. habrán / encargar
    - c. habrán / encargado
    - d. han / encargado
1. habremos / encargado 2. habremos / almacenado 3. habrán / encargado

### 5. Jeu de rôle - dialogues (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.  
(Bonjour, suis-je bien à la Pâtisserie San Onofre ? Je suis Marta ; j'ai une réunion demain tôt le matin et je dois finaliser une pause-café aujourd'hui même.)

**Diego**  
(pastelero):

Sí, soy Diego. Dime cantidades y presupuesto y lo organizamos; ¿prefieres más dulces o algo mixto con opciones saladas?  
(Oui, je suis Diego. Dis-moi les quantités et le budget et on s'organise ; tu préfères plutôt du sucré ou quelque chose de mixte avec des options salées ?)

**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.*  
*(Nous serions une vingtaine de personnes. Je voulais un plateau de viennoiseries : des palmiers et quelques ensaimadas, mais il faut tenir compte des allergies — deux personnes sont allergiques aux fruits à coque et une autre ne consomme pas de lactose.)*

**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.*  
*(Parfait : nous éviterons les amandes, les noix et les noisettes. Je peux préparer des palmiers classiques et des mini-ensaimadas sans garniture ; pour la personne sans lactose, je recommande des douceurs aux fruits, par exemple aux fruits des bois — framboise et mûre — sans crème pâtissière ni lait concentré.)*

**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 recomendarías almacenar si lo recogemos esta tarde?*  
*(Génial, commande-le comme ça et mets une étiquette claire avec les ingrédients et les allergènes. Pouvez-vous l'avoir prêt à huit heures et demie ? Et comment recommandez-vous de le conserver si on le récupère cet après-midi ?)*

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

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

*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. Écriture: E-mail (QR: IA+)

**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



**Rédigez une réponse appropriée:** *Quería confirmar si finalmente... / Nosotros, los organizadores, preferimos... y además necesitamos... / Tened en cuenta que en el grupo hay... (alergias)*

---



---



---

### Verbes importants

#### Encargar (*commander*)

Futuro perfecto

habré encargado

habrás encargado

habrá encargado

habremos encargado

habréis encargado

habrán encargado

#### Almacenar (*stocker*)

Futuro perfecto

habré almacenado

habrás almacenado

habrá almacenado

habremos almacenado

habréis almacenado

habrán almacenado

yo

tú

él/ella/usted

nosotros/nosotras

vosotros/vosotras

ellos/ellas/ustedes