

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>(La meringa)</i>	Las almendras	<i>(Le mandorle)</i>
La crema pastelera	<i>(La crema pasticcera)</i>	Las nueces	<i>(Le noci)</i>
La bollereda	<i>(La pasticceria)</i>	Las avellanas	<i>(Le nocciole)</i>
La ensaimada	<i>(L'ensaimada)</i>	La leche condensada	<i>(Il latte condensato)</i>
La palmera	<i>(Il palmiere)</i>	El queso fresco	<i>(Il formaggio fresco)</i>
Los dulces	<i>(I dolci)</i>	El queso de cabra	<i>(Il formaggio di capra)</i>
El caramelo	<i>(La caramella)</i>	La harina de trigo	<i>(La farina di grano)</i>
Los frutos del bosque	<i>(I frutti di bosco)</i>	La levadura	<i>(Il lievito)</i>
La frambuesa	<i>(Il lampone)</i>	El pan de molde	<i>(Il pane in cassetta)</i>
La mora	<i>(La mora)</i>	Tener en cuenta alergias	<i>(Tenere conto delle allergie)</i>
La grosella	<i>(La ribes)</i>	Encargar	<i>(Ordinare)</i>
Los frutos secos	<i>(La frutta secca)</i>	Almacenar	<i>(Conservare)</i>

1. Scansiona il codice QR per guardare il video o leggere il testo. (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 una grande varietà di **dessert** tradizionali, utili quando si pianifica un **catering** se si cerca un tocco locale. Tra i più conosciuti ci sono il panino al burro, la torta di riso e la Carolina; non tutti convincono allo stesso modo per la loro consistenza o per essere troppo dolci. I **tartufi** al cioccolato si distinguono per il loro sapore intenso. Per un evento, la torta russa è di solito la scelta sicura perché *delicata* e saporita.*

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

1-b-2-d

2. Grammatica: L'accordo

In una frase, il verbo e l'aggettivo devono cambiare per concordare con il soggetto della frase.



Caso	Ejemplo
El adjetivo coincide con el nombre (género y número) <i>(L'aggettivo concorda con il nome (genere e numero))</i>	Las ensaimadas quedaron doradas después de salir del horno. <i>(Le ensaimadas sono rimaste dorate dopo essere uscite dal forno.)</i>
El grupo incluye al hablante (nosotros implícito) <i>(Il gruppo include chi parla (noi implicito))</i>	Los panaderos organizamos el catering del evento. <i>(Noi panettieri organizziamo il catering dell'evento.)</i>
El grupo incluye al oyente (vosotros implícito) <i>(Il gruppo include chi ascolta (voi implicito))</i>	Los encargados decidís el menú del sábado. <i>(Voi responsabili decidete il menù del sabato.)</i>
El nombre es precedido por el pronombre correspondiente (nosotros / vosotros) <i>(Il nome è preceduto dal pronome corrispondente (noi / voi))</i>	Nosotros los empleados controlamos la temperatura del horno. <i>(Noi dipendenti controlliamo la temperatura del forno.)</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. *(Noi, i responsabili, controlliamo il budget prima di ordinare la pasticceria per l'evento.)*
a. Nosotras b. Nosotras c. Vosotros d. Nosotros
- Las palmeras quedaron crujientes y doradas, pero las ensaimadas salieron demasiado _____. *(Le palmeritas sono risultate croccanti e dorate, ma le ensaimadas sono venute troppo morbide.)*
a. blanda b. blandas c. blando d. blandos

1. *Nosotros* 2. *blandas*

Riscrivi le frasi (QR: IA+)



- Los camareros preparé las mesas antes del servicio.

_____ *(I camerieri abbiamo preparato i tavoli prima del servizio.)*

- Los responsables de sala controláis el aforo hoy.

_____ *(I responsabili di sala controllano la capienza oggi.)*

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

_____ *(I dolci sono usciti deliziosi, ma sono arrivati freddi al tavolo.)*

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.*

Correggi l'errore

- Las tartas salieron esponjosa del horno.

Le torte sono uscite soffici dal forno.

2. Nosotros los encargados decidís el menú del sábado.

Noi, gli incaricati, abbiamo deciso il menù del sabato.

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

3. Esercizi

1. Abbina ogni parola alla sua definizione.

- | | |
|-----------------------------|---|
| 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. Avviso per ordini di catering in panetteria (aziende ed eventi) (QR:

Audio)

Compila gli spazi vuoti: 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.

Per eventi aziendali, la Panetteria San Telmo consiglia di ordinare con 48 ore di anticipo e di confermare il numero di partecipanti. Per ottimizzare il budget, si suggerisce di combinare pasticceria assortita (palmiers, ensaimadas e mini pezzi) con un'opzione senza zuccheri aggiunti e un'altra senza frutta secca. Se l'ordine include dessert con meringa o crema pasticcera, conviene indicare se saranno serviti in sala o da asporto, perché il calore può influire sulla consistenza.

Nel modulo deve essere dettagliata la lista degli allergeni: frutta secca (mandorle, noci, nocciole), latticini e glutine (farina di frumento). Il prodotto viene consegnato etichettato e con raccomandazioni di conservazione: tenerlo refrigerato quando contiene formaggio fresco o latte condensato e non mescolare le scatole per evitare la contaminazione incrociata. Se il cliente richiede la consegna, la fascia oraria viene confermata via e-mail il giorno precedente.

(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. Ascolta il frammento audio e scegli la risposta corretta. (QR: Audio)

Vero Falso

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 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. Scegli la soluzione corretta

- Si confirmas hoy el número de invitados, para el viernes ya _____ la bollería y el pan de molde para el catering. *(Se confirmi oggi il numero di invitati, per venerdì avremo già ordinato la pasticceria e il pane in cassetta per il catering.)*
 - habremos / encargado
 - habíamos / encargado
 - habremos / cargar
 - hemos / encargado
 - Nosotros los empleados, para mañana a primera hora, ya _____ la harina de trigo y la levadura en la cámara seca. *(Noi dipendenti, per domani di prima mattina, avremo già stoccato la farina di grano e il lievito nella camera secca.)*
 - 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. *(Loro, i fornitori, ci assicurano che per giovedì avranno già ordinato la frutta secca senza tracce per tenere conto delle allergie.)*
 - habéis / encargado
 - habrán / cargar
 - habrán / encargado
 - han / encargado
1. habremos / encargado 2. habremos / almacenado 3. habrán / encargado

5. Role play - dialoghi (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. (Ciao, parlo con la Pasticceria San Onofre? Sono Marta; ho una riunione domani di prima mattina e devo definire un coffee break oggi stesso.)*

Diego (pastelero): *Sí, soy Diego. Dime cantidades y presupuesto y lo organizamos; ¿prefieres más dulces o algo mixto con opciones saladas? (Sì, sono Diego. Dimmi quantità e budget e lo organizziamo; preferisci più dolci o qualcosa di misto con opzioni salate?)*



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.

(Saremmo una ventina di persone. Volevo un vassoio di pasticceria: palmiere e alcune ensaimadas, ma bisogna tenere conto delle allergie: due persone sono allergiche alla frutta secca e un'altra non assume lattosio.)

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.

(Perfetto: eviteremo mandorle, noci e nocciole. Posso preparare palmiere normali e mini-ensaimadas senza ripieno; per la persona senza lattosio, consiglio dolci con frutta, per esempio con frutti di bosco —lampone e mora— senza crema pasticcera né latte condensato.)

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?

(Ottimo, ordina così e metti un'etichetta chiara con gli ingredienti e gli allergeni. Potete averlo pronto per le otto e mezza? E come consigliate di conservarlo se lo ritiriamo questo pomeriggio?)

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

6. Parlare: traduci e rispondi (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. Scrittura: Email (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



Scrivi una risposta appropriata: *Quería confirmar si finalmente... / Nosotros, los organizadores, preferimos... y además necesitamos... / Tened en cuenta que en el grupo hay... (alergias)*

Verbi importanti	Encargar (<i>incaricare</i>)	Almacenar (<i>conservare</i>)
yo	Futuro perfecto habré encargado	Futuro perfecto habré almacenado
tú	habrás encargado	habrás almacenado
él/ella/usted	habrá encargado	habrá almacenado
nosotros/nosotras	habremos encargado	habremos almacenado
vosotros/vosotras	habréis encargado	habréis almacenado
ellos/ellas/ustedes	habrán encargado	habrán almacenado