

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	(De meringue)	Las almendras	(De amandelen)
La crema pastelera	(Banketbakkersroom)	Las nueces	(De walnoten)
La bollería	(De banketwaren)	Las avellanas	(De hazelnoten)
La ensaimada	(De ensaimada)	La leche condensada	(Gecondenseerde melk)
La palmera	(De palmier)	El queso fresco	(Verse kaas)
Los dulces	(De snoepjes)	El queso de cabra	(Geitenkaas)
El caramelo	(De karamel)	La harina de trigo	(Tarwebloem)
Los frutos del bosque	(Bosvruchten)	La levadura	(Gist)
La frambuesa	(De framboos)	El pan de molde	(Witbrood (sandwichbrood))
La mora	(De braam)	Tener en cuenta alergias	(Houd rekening met allergieën)
La grosella	(De aalbes)	Encargar	(Bestellen)
Los frutos secos	(De noten)	Almacenar	(Bewaren)

1. Scan de QR-code om de video te bekijken, of lees de tekst. (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 biedt een grote verscheidenheid aan traditionele **desserts**, handig bij het plannen van een **catering** als je een lokaal tintje zoekt. Tot de bekendste behoren het roomboterbroodje, de rijsttaart en de Carolina; niet allemaal overtuigen ze evenveel door hun textuur of omdat ze te zoet zijn. De **truffels** van chocolade vallen op door hun intense smaak. Voor een evenement is de Russische taart meestal de veilige keuze omdat die verfijnd en smakelijk is.*

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

1-a 2-b

2. Grammatica: De overeenkomst

In een zin moeten het werkwoord en het bijvoeglijk naamwoord veranderen zodat ze overeenkomen met het onderwerp van de zin.



Caso	Ejemplo
El adjetivo coincide con el nombre (género y número) (<i>Het bijvoeglijk naamwoord komt overeen met het zelfstandig naamwoord (geslacht en getal)</i>)	Las ensaimadas quedaron doradas después de salir del horno. (<i>De ensaimadas waren goudbruin nadat ze uit de oven kwamen.</i>)
El grupo incluye al hablante (nosotros implícito) (<i>De groep omvat de spreker (wij impliciet)</i>)	Los panaderos organizamos el catering del evento. (<i>Wij banketbakkers organiseren de catering van het evenement.</i>)
El grupo incluye al oyente (vosotros implícito) (<i>De groep omvat de luisteraar (jullie impliciet)</i>)	Los encargados decidís el menú del sábado. (<i>Jullie verantwoordelijken beslissen het menu voor zaterdag.</i>)
El nombre es precedido por el pronombre correspondiente (nosotros / vosotros) (<i>Het zelfstandig naamwoord wordt voorafgegaan door het bijbehorende voornaamwoord (wij / jullie)</i>)	Nosotros los empleados controlamos la temperatura del horno. (<i>Wij, de werknemers, controleren de oventemperatuur.</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.	

1. _____ los encargados revisamos el presupuesto antes de encargar la bollería para el evento. (*Wij, de verantwoordelijken, controleren het budget voordat we het gebak voor het evenement bestellen.*)

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

2. Las palmeras quedaron crujientes y doradas, pero las ensaimadas salieron demasiado _____. (*De palmiers werden knapperig en goudbruin, maar de ensaimada's kwamen veel te zacht uit de oven.*)

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

1. Nosotros 2. blandas

Herschrijf de zinnen (QR: AI+)



1. Los camareros preparé las mesas antes del servicio.

(*De obers dekken wij de tafels vóór de bediening.*)

2. Los responsables de sala controláis el aforo hoy.

(*De zaalverantwoordelijken controleren vandaag de capaciteit.*)

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

(*De gebakjes kwamen heerlijk uit, maar ze kwamen koud aan op tafel.*)

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.

Corrigeer de fout

1. Las tartas salieron esponjosa del horno.

De taarten kwamen luchtig uit de oven.

2. Nosotros los encargados decidís el menú del sábado.

Wij, de verantwoordelijken, besloten het menu van zaterdag.

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

3.Oefeningen

1. Koppel elk woord aan de juiste definitie.

- | | |
|-----------------------------|---|
| 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. Mededeling voor cateringbestellingen bij de bakkerij (bedrijven en evenementen) (QR: Audio)



Vul de lege plekken in: 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.

Voor bedrijfsevenementen raadt Bakkerij San Telmo aan om 48 uur van tevoren te bestellen en het aantal aanwezigen te bevestigen. Om het budget te optimaliseren, wordt voorgesteld een gevarieerd assortiment zoet gebak (palmeritas, ensaimadas en miniporties) te combineren met een optie zonder toegevoegde suiker en een andere zonder noten. Als de bestelling desserts met meringue of banketbakkersroom bevat, is het handig om aan te geven of ze in de zaal geserveerd worden of om mee te nemen, omdat warmte de textuur kan beïnvloeden.

In het formulier moet de lijst met allergenen worden vermeld: noten (amandelen, walnoten, hazelnoten), zuivel en gluten (tarwebloem). Het product wordt gelabeld geleverd en met bewaaraanbevelingen: gekoeld bewaren wanneer het verse kaas of gecondenseerde melk bevat en dozen niet mengen om kruisbesmetting te voorkomen. Als de klant bezorging aanvraagt, wordt het tijdvak de dag ervoor per e-mail bevestigd.

(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. Luister naar het audiofragment en kies het juiste antwoord. (QR: Audio)

Waar Onwaar

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 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. Kies de juiste oplossing

1. Si confirmas hoy el número de invitados, para el viernes ya _____ la bollería y el pan de molde para el catering. *(Als je vandaag het aantal gasten bevestigt, zullen we tegen vrijdag al het gebak en het casinobrood voor de catering hebben besteld.)*
- 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. *(Wij, de werknemers, zullen morgenvroeg vroeg al de tarwebloem en de gist in de droge opslagruimte hebben opgeslagen.)*
- 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. *(Zij, de leveranciers, verzekeren ons dat ze tegen donderdag al de noten zonder sporen zullen hebben besteld om rekening te houden met allergieën.)*
- a. habéis / encargado b. habrán / encargar c. habrán / encargado
d. han / encargado
1. habremos / encargado 2. habremos / almacenado 3. habrán / encargado

5. Rollenspel - dialogen (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, spreek ik met Banketbakkerij San Onofre? Ik ben Marta; ik heb morgenochtend vroeg een vergadering en ik moet vandaag nog een coffee break vastleggen.)

Diego
(pastelero):

Sí, soy Diego. Dime cantidades y presupuesto y lo organizamos; ¿prefieres más dulces o algo mixto con opciones saladas? (Ja, ik ben Diego. Zeg me de aantallen en het budget en dan regelen we het; wil je vooral zoet of iets gemengds met hartige opties?)



**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.

(We zouden met zo'n twintig personen zijn. Ik wilde een schaal met zoet gebak: palmeras en een paar ensaimadas, maar we moeten rekening houden met allergieën — twee personen zijn allergisch voor noten en een andere gebruikt geen 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.

(Perfect: we vermijden amandelen, walnoten en hazelnoten. Ik kan gewone palmeras maken en mini-ensaimadas zonder vulling; voor de persoon zonder lactose raad ik zoetigheden met fruit aan, bijvoorbeeld met bosvruchten — framboos en braam — zonder banketbakkersroom of gecondenseerde melk.)

**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?

(Geweldig, bestel het zo en zet er een duidelijk etiket op met de ingrediënten en allergenen. Kunnen jullie het om half negen klaar hebben? En hoe raden jullie aan het te bewaren als we het vanmiddag ophalen?)

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

6. Spreken: vertaal en beantwoord (QR: AI+)

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. Schrijven: E-mail (QR: AI+)

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



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

Belangrijke werkwoorden

yo

tú

él/ella/usted

nosotros/nosotras

vosotros/vosotras

ellos/ellas/ustedes

Encargar (opdragen)

Futuro perfecto

habré encargado

habrás encargado

habrá encargado

habremos encargado

habréis encargado

habrán encargado

Almacenar (opslaan)

Futuro perfecto

habré almacenado

habrás almacenado

habrá almacenado

habremos almacenado

habréis almacenado

habrán almacenado