

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	(Beza)	Las almendras	(Migdały)
La crema pastelera	(Krem budyniowy)	Las nueces	(Orzechy włoskie)
La bollería	(Ciastkarnia; wyroby cukiernicze)	Las avellanas	(Orzechy laskowe)
La ensaimada	(Ensaïmada)	La leche condensada	(Mleko skondensowane)
La palmera	(Palmera (ciastko))	El queso fresco	(Twaróg; świeży ser)
Los dulces	(Słodcyce)	El queso de cabra	(Ser kozi)
El caramelo	(Karmel; cukierek)	La harina de trigo	(Mąka pszenna)
Los frutos del bosque	(Owoce leśne)	La levadura	(Drożdże)
La frambuesa	(Malina)	El pan de molde	(Chleb tostowy)
La mora	(Jeżyna)	Tener en cuenta alergias	(Uwzględnić alergie)
La grosella	(Porzeczka)	Encargar	(Zamówić)
Los frutos secos	(Orzechy i suszone owoce)	Almacenar	(Przechowywać)

1. Zeskanuj kod QR, aby obejrzeć video, lub przeczytaj 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 oferuje dużą różnorodność tradycyjnych deserów, przydatnych przy planowaniu cateringu, jeśli szuka się lokalnego akcentu. Wśród najbardziej znanych są bułeczka maślana, ciastko ryżowe i Carolina; nie wszystkie przekonują w równym stopniu ze względu na swoją teksturę lub to, że są zbyt słodkie. Czekoladowe trufle wyróżniają się intensywnym smakiem. Na wydarzenie rosyjskie ciasto jest zazwyczaj pewnym wyborem, bo jest delikatne i smaczne.



1. ¿Qué postre reciben con valoración positiva desde el inicio por ser suave y blandito?
 - a. El pastel de arroz
 - b. El pastel ruso de Bilbao
 - c. El bollo de mantequilla
 - d. La Carolina de Bilbao
2. ¿Qué detalle hace que el pastel de arroz no convenga 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-c 2-c

2. Gramatyka: Zgodność

W zdaniu czasownik i przymiotnik muszą się zmieniać, aby zgadzały się z podmiotem zdania.



Caso	Ejemplo
El adjetivo coincide con el nombre (género y número) (Przymiotnik zgadza się z rzeczownikiem (rodzaj i liczbą))	Las ensaimadas quedaron doradas después de salir del horno. (Te ensaimadas wyszły złociste po wyjęciu z pieca.)
El grupo incluye al hablante (nosotros implícito) (Grupa obejmuje mówiącego (domyślne „nosotros”))	Los panaderos organizamos el catering del evento. (My, piekarze, organizujemy catering na wydarzenie.)
El grupo incluye al oyente (vosotros implícito) (Grupa obejmuje słuchacza (domyślne „vosotros”))	Los encargados decidís el menú del sábado. (Wy, kierownicy, decydujecie o sobotnim menu.)
El nombre es precedido por el pronombre correspondiente (nosotros / vosotros) (Rzeczownik jest poprzedzony odpowiednim zaimkiem (nosotros / vosotros))	Nosotros los empleados controlamos la temperatura del horno. (My, pracownicy, kontrolujemy temperaturę pieca.)
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. (My, osoby odpowiedzialne, sprawdzamy budżet przed zamówieniem wypieków na wydarzenie.)
a. Nosotras b. Nosotras c. Vosotros d. Nosotros
- Las palmeras quedaron crujientes y doradas, pero las ensaimadas salieron demasiado _____. (Palmiery wyszły chrupiące i złociste, ale ensaimady wyszły zbyt miękkie.)
a. blanda b. blandas c. blando d. blandos

1. Nosotros 2. blandas

Przepisz zwroty (QR: A1+)



- Los camareros preparé las mesas antes del servicio.

(Kelnerzy przygotowaliśmy stoły przed obsługą.)

- Los responsables de sala controláis el aforo hoy.

(Kierownicy sali kontrolują dziś liczbę osób.)

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

(Ciasta wyszły pyszne, ale dotarły na stół zimne.)

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.

Popraw błęd

- Las tartas salieron esponjosa del horno.

Tarty wyszły z piekarnika puszyste.

2. Nosotros los encargados decidís el menú del sábado.

My, odpowiedzialni, zdecydowaliśmy o sobotnim menu.

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

3. Ćwiczenia

1. Dopasuj każde słowo do jego definicji.

- | | |
|-----------------------------|---|
| 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. Powiadomienie dotyczące zamówień cateringu w piekarni (firma i wydarzenia) (QR: Audio)



Wypełnij luki: 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.

W przypadku wydarzeń firmowych Piekarnia San Telmo zaleca składanie zamówień z 48-godzinym wyprzedzeniem oraz potwierdzenie liczby uczestników. Aby zoptymalizować budżet, sugeruje się połączenie różnorodnych słodkich wypieków (palmiery, ensaimady i mini porcje) z jedną opcją bez dodatku cukru oraz drugą bez orzechów. Jeśli zamówienie obejmuje desery z beżą lub kremem cukierniczym, warto wskazać, czy będą podawane na miejscu czy na wynos, ponieważ ciepło może wpływać na ich konsystencję.

W formularzu należy szczegółowo podać listę alergenów: orzechy (migdały, orzechy włoskie, laskowe), nabiał oraz gluten (mąka pszenna). Produkt jest dostarczany z etykietą i zaleceniami dotyczącymi przechowywania: trzymać w chłodzie, gdy zawiera świeży ser lub mleko skondensowane, oraz nie mieszać pudełek, aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego. Jeśli klient prosi o dostawę, przedział czasowy jest potwierdzany e-mailem dzień wcześniej.

(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. Posłuchaj fragmentu audio i wybierz poprawną odpowiedź. (QR: Audio)

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.

Prawda Falsz

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1-V 2-X 3-V

4. Wybierz poprawne rozwiązanie

1. Si confirmas hoy el número de invitados, para el viernes ya _____ la bollería y el pan de molde para el catering. *(Jeśli potwierdzisz dziś liczbę gości, to do piątku będziemy już mieli zamówione słodkie wypieki i chleb tostowy na 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. *(My, pracownicy, jutro z samego rana będziemy już mieli zmagazynowaną mąkę pszenną i drożdże w suchej komorze.)*
 - 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. *(Oni, dostawcy, zapewniają nas, że do czwartku będą już mieli zamówione orzechy bez śladowych ilości, aby uwzględnić alergię.)*
 - a. habéis / encargado
 - b. habrán / encargar
 - c. habrán / encargado
 - d. han / encargado

1. habremos / encargado 2. habremos / almacenado 3. habrán / encargado

5. Odgrywanie ról - dialogi (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. (Dzień dobry, czy dodzwoniłam się do Cukierni San Onofre? Jestem Marta; jutro rano mam spotkanie i muszę dopiąć przerwę kawową jeszcze dziś.)*
- Diego (pastelero):** *Sí, soy Diego. Dime cantidades y presupuesto y lo organizamos; ¿prefieres más dulces o algo mixto con opciones saladas? (Tak, tu Diego. Powiedz mi, jakie ilości i jaki budżet, a wszystko zorganizujemy; wolisz bardziej na słodko czy coś mieszanego z opcjami na słono?)*



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.
(Będzie nas około dwudziestu osób. Chciałam tacę z wypiekami: palmeras i kilka ensaimadas, ale trzeba wziąć pod uwagę alergię — dwie osoby mają alergię na orzechy, a jedna nie spożywa laktozy.)

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.
(Świetnie: unikniemy migdałów, orzechów włoskich i laskowych. Mogę przygotować zwykle palmeras i mini-ensaimadas bez nadzienia; dla osoby bez laktozy polecam słodkości z owocami, na przykład z owocami leśnymi — maliną i jeżyną — bez kremu cukierniczego ani mleka skondensowanego.)

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?
(Świetnie, zamów w takim razie tak i dodaj czytelną etykietę ze składnikami i alergenami. Czy możecie mieć to gotowe na ósmą trzydzieści? I jak polecacie to przechowywać, jeśli odbierzemy to dziś po południu?)

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

6. Mówienie (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. Pisanie: E-mail (QR: A1+)

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



Napisz odpowiednią odpowiedź: *Quería confirmar si finalmente... / Nosotros, los organizadores, preferimos... y además necesitamos... / Tened en cuenta que en el grupo hay... (alergias)*

Ważne czasowniki

yo

tú

él/ella/usted

nosotros/nosotras

vosotros/vosotras

ellos/ellas/ustedes

Encargar (zlecić)

Futuro perfecto

habré encargado

habrás encargado

habrá encargado

habremos encargado

habréis encargado

habrán encargado

Almacenar (zapasować)

Futuro perfecto

habré almacenado

habrás almacenado

habrá almacenado

habremos almacenado

habréis almacenado

habrán almacenado