

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>(Merengue)</i>	Las almendras	<i>(Amêndoas)</i>
La crema pastelera	<i>(Creme pasteleiro)</i>	Las nueces	<i>(Nozes)</i>
La bollería	<i>(Pastelaria (pães doces))</i>	Las avellanas	<i>(Avelãs)</i>
La ensaimada	<i>(Ensaimada)</i>	La leche condensada	<i>(Leite condensado)</i>
La palmera	<i>(Palmeira (folhado))</i>	El queso fresco	<i>(Queijo fresco)</i>
Los dulces	<i>(Doces)</i>	El queso de cabra	<i>(Queijo de cabra)</i>
El caramelo	<i>(Caramelo)</i>	La harina de trigo	<i>(Farinha de trigo)</i>
Los frutos del bosque	<i>(Frutos silvestres)</i>	La levadura	<i>(Fermento)</i>
La frambuesa	<i>(Framboesa)</i>	El pan de molde	<i>(Pão de forma)</i>
La mora	<i>(Amora)</i>	Tener en cuenta alergias	<i>(Ter em conta alergias)</i>
La grosella	<i>(Groselha)</i>	Encargar	<i>(Encomendar)</i>
Los frutos secos	<i>(Frutos secos)</i>	Almacenar	<i>(Armazenar)</i>

1. Digitalize o código QR para ver o vídeo, ou leia o texto. (QR: Áudio)



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 oferece uma grande variedade de **sobremesas** tradicionais, úteis ao planear um **catering** se se procura um toque local. Entre as mais conhecidas estão o pãozinho de manteiga, o bolo de arroz e a Carolina; nem todas convencem da mesma forma pela sua textura ou por serem demasiado doces. As **trufas** de chocolate destacam-se pelo seu sabor intenso. Para um evento, o bolo russo costuma ser a escolha segura por ser *delicado* e saboroso.*

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. La Carolina de Bilbao
 - d. El pastel de arroz
2. ¿Qué detalle hace que el pastel de arroz no convenga 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-a 2-d

2. Gramática: A concordância



Numa frase, o verbo e o adjetivo devem mudar para concordar com o sujeito da frase.

Caso	Ejemplo
El adjetivo coincide con el nombre (género y número) <i>(O adjetivo concorda com o nome (género e número))</i>	Las ensaimadas quedaron doradas después de salir del horno. <i>(As ensaimadas ficaram douradas depois de saírem do forno.)</i>
El grupo incluye al hablante (nosotros implícito) <i>(O grupo inclui o falante (nós implícito))</i>	Los panaderos organizamos el catering del evento. <i>(Os padeiros organizamos o catering do evento.)</i>
El grupo incluye al oyente (vosotros implícito) <i>(O grupo inclui o ouvinte (vós implícito))</i>	Los encargados decidís el menú del sábado. <i>(Os responsáveis decidís o menu de sábado.)</i>
El nombre es precedido por el pronombre correspondiente (nosotros / vosotros) <i>(O nome é precedido pelo pronome correspondente (nós / vós))</i>	Nosotros los empleados controlamos la temperatura del horno. <i>(Nós, os funcionários controlamos a temperatura do 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.	

1. _____ los encargados revisamos el presupuesto antes de encargar la bollería para el evento. *(Nós, os responsáveis, revisamos o orçamento antes de encomendar a confeitaria para o evento.)*

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

2. Las palmeras quedaron crujientes y doradas, pero las ensaimadas salieron demasiado _____. *(As palmeiras ficaram crocantes e douradas, mas as ensaimadas saíram demasiado macias.)*

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

1. *Nosotros* 2. *blandas*

Rewrite the phrases (QR: IA+)



1. Los camareros preparé las mesas antes del servicio.

(Os garçons preparamos as mesas antes do serviço.)

2. Los responsables de sala controláis el aforo hoy.

(Os responsáveis de sala controlam a lotação hoje.)

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

(Os bolos saíram deliciosos, mas chegaram frios à mesa.)

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.*

Corrija o erro

1. Las tartas salieron esponjosa del horno.

As tortas saíram fofas do forno.

2. Nosotros los encargados decidís el menú del sábado.

Nós, os responsáveis, decidimos o menu de sábado.

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

3.Exercícios

1. Associe cada palavra à sua definição.

- | | |
|--------------------------------|---|
| 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. Aviso para pedidos de catering na padaria (empresas e eventos) (QR:

Áudio)



Preencha as lacunas: 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.

Para eventos empresariais, a Padaria San Telmo recomenda fazer o pedido com 48 horas de antecedência e confirmar o número de participantes. Para otimizar o orçamento, sugere-se combinar confeitaria variada (palmeiras, ensaimadas e mini unidades) com uma opção sem adição de açúcar e outra sem frutos secos. Se o pedido incluir sobremesas com merengue ou creme de confeiteiro, convém indicar se serão servidas no local ou para levar, porque o calor pode afetar a textura.

No formulário deve ser detalhada a lista de alérgenos: frutos secos (amêndoas, nozes, avelãs), laticínios e glúten (farinha de trigo). O produto é entregue rotulado e com recomendações de conservação: mantê-lo refrigerado quando contiver queijo fresco ou leite condensado e não misturar caixas para evitar contaminação cruzada. Se o cliente solicitar entrega, o intervalo horário é confirmado por e-mail no dia anterior.

(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. Ouça o fragmento de áudio e escolha a resposta correta. (QR: Áudio)

- | | Verdadeiro | 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. Escolha a solução correta

1. Si confirmas hoy el número de invitados, para el viernes ya _____ la bollería y el pan de molde para el catering. *(Se você confirmar hoje o número de convidados, até sexta-feira já teremos encomendado os folhados e o pão de forma para o 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. *(Nós, os funcionários, amanhã bem cedo, já teremos armazenado a farinha de trigo e o fermento na câmara seca.)*
- 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. *(Eles, os fornecedores, nos garantem que até quinta-feira já terão encomendado as frutas secas sem traços para levar em conta alergias.)*
- a. habéis / encargado b. habrán / encargar c. habrán / encargado
 d. han / encargado
1. habremos / encargado 2. habremos / almacenado 3. habrán / encargado

5. Roleplay - diálogos (QR: Áudio)

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. (Olá, estou falando com a Confeitaria San Onofre? Sou a Marta; tenho uma reunião amanhã bem cedo e preciso fechar um coffee break ainda hoje.)*
- Diego (pastelero):** *Sí, soy Diego. Dime cantidades y presupuesto y lo organizamos; ¿prefieres más dulces o algo mixto con opciones saladas? (Sim, sou o Diego. Diga quantidades e orçamento e nós organizamos; você prefere mais doces ou algo misto com opções salgadas?)*



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.*

(Seríamos cerca de vinte pessoas. Eu queria uma bandeja de folhados: palmeiras e algumas ensaimadas, mas é preciso levar em conta alergias — duas pessoas são alérgicas a frutas secas e outra não consome 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.*

(Perfeito: vamos evitar amêndoas, nozes e avelãs. Posso preparar palmeiras normais e mini-ensaimadas sem recheio; para a pessoa sem lactose, recomendo doces com fruta, por exemplo com frutos do bosque — framboesa e amora — sem creme de confeiteiro nem leite condensado.)

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?*

(Ótimo, encomende assim e coloque uma etiqueta clara com os ingredientes e alérgenos. Vocês conseguem deixar pronto às oito e meia? E como recomendam armazenar se formos buscar hoje à tarde?)

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

6. Falar: traduzir e responder (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. Escrita: 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



Escreva uma resposta apropriada: *Quería confirmar si finalmente... / Nosotros, los organizadores, preferimos... y además necesitamos... / Tened en cuenta que en el grupo hay... (alergias)*

Verbos importantes	Encargar (<i>encomendar</i>)	Almacenar (<i>armazenar</i>)
	Futuro perfecto	Futuro perfecto
yo	habré encargado	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