

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>(Meringue)</i>	Las almendras	<i>(Almonds)</i>
La crema pastelera	<i>(Pastry cream)</i>	Las nueces	<i>(Walnuts)</i>
La bollería	<i>(Pastry shop / Pastries)</i>	Las avellanas	<i>(Hazelnuts)</i>
La ensaimada	<i>(Ensaïmada)</i>	La leche condensada	<i>(Condensed milk)</i>
La palmera	<i>(Palmier)</i>	El queso fresco	<i>(Fresh cheese)</i>
Los dulces	<i>(Sweets)</i>	El queso de cabra	<i>(Goat cheese)</i>
El caramelo	<i>(Candy)</i>	La harina de trigo	<i>(Wheat flour)</i>
Los frutos del bosque	<i>(Forest fruits / Berries)</i>	La levadura	<i>(Yeast)</i>
La frambuesa	<i>(Raspberry)</i>	El pan de molde	<i>(Sliced bread)</i>
La mora	<i>(Blackberry)</i>	Tener en cuenta alergias	<i>(Consider allergies)</i>
La grosella	<i>(Currant)</i>	Encargar	<i>(Order (place an order))</i>
Los frutos secos	<i>(Dried fruits / Nuts)</i>	Almacenar	<i>(Store)</i>

1. Scan the QR code to watch the video, or read the text. (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 offers a wide variety of traditional **desserts**, useful when planning a **catering** service if you're looking for a local touch. Among the best known are the butter bun, the rice cake, and the Carolina; not all are equally convincing because of their texture or because they are too sweet. The chocolate **truffles** stand out for their intense flavor. For an event, the Russian cake is usually the safe choice because it is delicate and tasty.*

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. El pastel ruso de Bilbao
 - d. La Carolina de Bilbao
2. ¿Qué detalle hace que el pastel de arroz no convenza demasiado?
 - a. Tiene un fuerte sabor a café
 - b. No se aprecia arroz en el relleno
 - c. Está relleno de merengue
 - d. Resulta demasiado salado

1-b 2-b

2. Grammar: Agreement

In a sentence, the verb and the adjective must change to match the subject of the sentence.



Caso	Ejemplo
El adjetivo coincide con el nombre (género y número) <i>(The adjective agrees with the noun (gender and number))</i>	Las ensaimadas quedaron doradas después de salir del horno. <i>(The ensaimadas turned golden after coming out of the oven.)</i>
El grupo incluye al hablante (nosotros implícito) <i>(The group includes the speaker (implicit nosotros))</i>	Los panaderos organizamos el catering del evento. <i>(We the bakers organized the event catering.)</i>
El grupo incluye al oyente (vosotros implícito) <i>(The group includes the listener (implicit vosotros))</i>	Los encargados decidís el menú del sábado. <i>(You the managers decide Saturday's menu.)</i>
El nombre es precedido por el pronombre correspondiente (nosotros / vosotros) <i>(The noun is preceded by the corresponding pronoun (nosotros / vosotros))</i>	Nosotros los empleados controlamos la temperatura del horno. <i>(We the employees monitor the oven temperature.)</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. *(We, the people in charge, review the budget before ordering the pastries for the event.)*
a. Nosotras b. Nosotras c. Vosotros d. Nosotros
- Las palmeras quedaron crujientes y doradas, pero las ensaimadas salieron demasiado _____. *(The palmeritas turned out crunchy and golden, but the ensaimadas came out too soft.)*
a. blanda b. blandas c. blando d. blandos

1. Nosotros 2. blandas



Rewrite the phrases (QR: AI+)

- Los camareros preparé las mesas antes del servicio.

_____ *(The waiters set the tables before service.)*

- Los responsables de sala controláis el aforo hoy.

_____ *(The floor managers check the capacity today.)*

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

_____ *(The cakes came out delicious, but they arrived cold at the 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.

Correct the error

- Las tartas salieron esponjosa del horno.

_____ *The cakes came out fluffy from the oven.*

2. Nosotros los encargados decidís el menú del sábado.

We, the people in charge, decided Saturday's menu.

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

3.Exercises

1. Match each word with its definition.

- | | |
|-----------------------------|---|
| 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. Notice for bakery catering orders (company and events) (QR: Audio)



Fill in the gaps: 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.

For corporate events, San Telmo Bakery recommends placing the order 48 hours in advance and confirming the number of attendees. To optimize the budget, it is suggested to combine assorted pastries (palmeras, ensaimadas, and mini pieces) with an option with no added sugar and another without nuts. If the order includes desserts with meringue or pastry cream, it is advisable to indicate whether they will be served on-site or to take away, because heat can affect the texture.

The form must include the list of allergens: nuts (almonds, walnuts, hazelnuts), dairy, and gluten (wheat flour). The product is delivered labeled and with storage recommendations: keep it refrigerated when it contains fresh cheese or condensed milk, and do not mix boxes to avoid cross-contamination. If the customer requests delivery, the time slot is confirmed by email the day before.

(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. Listen to the audio fragment and choose the correct answer. (QR: Audio)

- | | True | False |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 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. Choose the correct solution

- Si confirmas hoy el número de invitados, para el viernes ya _____ la bollería y el pan de molde para el catering. *(If you confirm the number of guests today, by Friday we will already have ordered the pastries and the sliced bread for the catering.)*
 - habremos / encargado
 - habíamos / encargado
 - habremos / encargar
 - hemos / encargado
 - Nosotros los empleados, para mañana a primera hora, ya _____ la harina de trigo y la levadura en la cámara seca. *(We, the employees, by tomorrow first thing in the morning, will already have stored the wheat flour and the yeast in the dry storage room.)*
 - 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. *(They, the suppliers, assure us that by Thursday they will already have ordered trace-free nuts to take allergies into account.)*
 - habéis / encargado
 - habrán / encargar
 - habrán / encargado
 - han / encargado
1. habremos / encargado 2. habremos / almacenado 3. habrán / encargado

5. Roleplay - 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. (Hello, am I speaking with San Onofre Bakery? I'm Marta; I have a meeting tomorrow first thing and I need to finalize a coffee break today.)*
- Diego (pastelero):** *Sí, soy Diego. Dime cantidades y presupuesto y lo organizamos; ¿prefieres más dulces o algo mixto con opciones saladas? (Yes, I'm Diego. Tell me quantities and budget and we'll arrange it; do you prefer more sweet items or something mixed with savory options?)*



**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.
(There will be about twenty of us. I wanted a tray of pastries: palmeras and some ensaimadas, but we have to take allergies into account—two people are allergic to nuts and another doesn't have 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'll avoid almonds, walnuts, and hazelnuts. I can prepare regular palmeras and mini ensaimadas without filling; for the person who is lactose-free, I recommend fruit pastries, for example with berries—raspberry and blackberry—without custard cream or condensed milk.)*

**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?
(Great, order it like that and put a clear label with the ingredients and allergens. Can you have it ready by eight thirty? And how do you recommend storing it if we pick it up this afternoon?)*

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

6. Speaking: translate and respond (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. Writing: Email (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



Write an appropriate response: *Quería confirmar si finalmente... / Nosotros, los organizadores, preferimos... y además necesitamos... / Tened en cuenta que en el grupo hay... (alergias)*

Important verbs	Encargar (to order)	Almacenar (to store)
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