

Anna Dul

# Język niemiecki zawodowy w gastronomii



---

ZESZYT ĆWICZEŃ

---

Zeszyt ćwiczeń *Język niemiecki zawodowy w gastronomii* stanowi uzupełnienie podręczników do nauki zawodów z branży gastronomicznej opracowanych przez WSiP zgodnie z nową podstawą programową.

© Copyright by Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne sp. z o.o.  
Warszawa 2013

Wydanie I

ISBN 978-83-02-13341-1

Opracowanie merytoryczne i redakcyjne: **Tomasz Kompanowski** (redaktor koordynator)  
Konsultacja językowa i korekta: **Maria Ortwein, Mirella Hess-Remuszko**  
Konsultacja merytoryczna: **Krzysztof Szczęch, Piotr Rochowski**  
Redakcja techniczna: **Maria Dylewska, Elżbieta Walczak**  
Projekt okładki: **Dominik Krajewski**  
Ilustracja: **Roman Kirilenko**  
Fotoedycja: **Agata Bażyńska**  
Skład i łamanie: **Grafos**

Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne spółka z ograniczoną odpowiedzialnością  
00-807 Warszawa, Aleje Jerozolimskie 96  
Tel.: 22 576 25 00  
Infolinia: 801 220 555  
**www.wsip.pl**  
Druk i oprawa: Orthdruk sp. z o.o., Białystok

Publikacja, którą nabyłeś, jest dziełem twórcy i wydawcy. Prosimy, abyś przestrzegał praw, jakie im przysługują. Jej zawartość możesz udostępnić nieodpłatnie osobom bliskim lub osobiście znanym. Ale nie publikuj jej w internecie. Jeśli cytujesz jej fragmenty, nie zmieniaj ich treści i koniecznie zaznacz, czyje to dzieło. A kopiując jej część, rób to jedynie na użytek osobisty.



Szanujmy cudzą własność i prawo.  
Więcej na [www.legalnakultura.pl](http://www.legalnakultura.pl)  
Polska Izba Książki

## SPIS TREŚCI *INHALTSÜBERSICHT*

Wstęp .....	7
-------------	---

### 1. Zawody i czynności z branży gastronomicznej *Berufe und Tätigkeiten in der Gastronomiebranche*

<b>1.1</b> Kim jesteś z zawodu? <i>Was bist du von Beruf?</i> .....	10
<b>1.2</b> Na stanowisku pracy. Obowiązki i czynności <i>Am Arbeitsplatz. Meine Pflichten und Tätigkeiten</i> .....	12
<b>1.3</b> Mój wymarzony zawód <i>Mein Traumberuf</i> .....	13
<b>1.4</b> Jestem kucharzem <i>Ich bin Koch</i> .....	16
<b>1.5</b> Jestem piekarzem <i>Ich bin Bäcker</i> .....	18
<b>1.6</b> Jestem cukiernikiem <i>Ich bin Konditor</i> .....	21
<b>1.7</b> Jestem technologiemi żywienia <i>Ich bin Ernährungswissenschaftler</i> .....	24
<b>1.8</b> Jestem kelnerem <i>Ich bin Kellner</i> .....	25
<b>1.9</b> Jestem technikiem usług gastronomicznych <i>Ich bin Restaurantfachmann/-frau</i> .....	28

### 2. Podstawowe czynności w gastronomii *Die Haupttätigkeiten in der Gastronomie*

<b>2.1</b> Gotowanie <i>Das Kochen</i> .....	31
<b>2.2</b> Pieczenie <i>Das Backen</i> .....	33
<b>2.3</b> Planowanie wyżywienia – jadłospis <i>Der Ernährungsplan – Menü</i> .....	35

### 3. Produkty spożywcze i dania *Lebensmittel und Speisen*

<b>3.1</b> Napoje <i>Getränke</i> .....	38
<b>3.2</b> Rodzaje mięs i dania mięsne <i>Fleischsorten und Fleischgerichte</i> .....	40
<b>3.3</b> Podroby zwierzęce <i>Innereien</i> .....	41
<b>3.4</b> Drób i potrawy drobiowe <i>Geflügelfleisch und -gerichte</i> .....	42
<b>3.5</b> Dania wegetariańskie <i>Vegetarische Speisen</i> .....	44
<b>3.6</b> Dania rybne <i>Fischgerichte</i> .....	45
<b>3.7</b> Owoce morza <i>Meeresfrüchte</i> .....	47
<b>3.8</b> Fast food <i>Fastfood</i> .....	48
<b>3.9</b> Dania makaronowe <i>Nudelgerichte</i> .....	49
<b>3.10</b> Zupy <i>Suppen</i> .....	52
<b>3.11</b> Produkty zbożowe <i>Getreideprodukte</i> .....	53
<b>3.12</b> Mleko i przetwory mleczne <i>Milch und Milchprodukte</i> .....	55
<b>3.13</b> Przekąski zimne i gorące <i>Kalte und warme Vorspeisen</i> .....	56
<b>3.14</b> Kanapki <i>Sandwiches, Belegte Brote, reg. Schnitten/Stullen</i> .....	57
<b>3.15</b> Tłuszcze <i>Fette</i> .....	58
<b>3.16</b> Mrożonki <i>Tiefkühlkost</i> .....	59
<b>3.17</b> Wyroby cukiernicze. Ciasta i desery <i>Konditoreiwaren. Kuchen und Desserts</i> .....	59
<b>3.18</b> Dekoracje i dodatki cukiernicze <i>Verzierung und Backzutaten</i> .....	61
<b>3.19</b> Owoce i przetwory owocowe. Bakalie <i>Obst und Obstprodukte. Trockenfrüchte (Backobst)</i> ...	62
<b>3.20</b> Warzywa i grzyby <i>Gemüse und Pilze</i> .....	64
<b>3.21</b> Zioła i przyprawy <i>Kräuter und Gewürze</i> .....	66

#### 4. Procesy technologiczne w gastronomii *Technologische Prozesse in der Gastronomie*

4.1	Sposoby rozdrabniania warzyw i owoców <i>Gemüse- und Obstschneidetechniken</i> .....	69
4.2	Metody obróbki cieplnej <i>Gartechniken</i> .....	72
4.3	Porcjowanie i filetowanie ryb <i>Portionieren und Filetieren von Fischen</i> .....	73
4.4	Konserwowanie żywności <i>Konservierung von Lebensmitteln</i> .....	74
4.5	Magazynowanie i przechowywanie żywności <i>Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln</i> .....	75

#### 5. Akcesoria kuchenne i urządzenia gastronomiczne oraz ich zastosowanie *Küchenzubehör, Gastronomiegeräte und ihre Anwendung*

5.1	Sztućce i noże <i>Besteck und Messer</i> .....	79
5.2	Szkoło i porcelana <i>Glas und Porzellan</i> .....	82
5.3	Akcesoria stołowe <i>Tisch-Accessoires</i> .....	83
5.4	Naczynia i drobny sprzęt kuchenny <i>Essgeschirr und Küchenzubehör</i> .....	84
5.5	Akcesoria piekarnicze i cukiernicze <i>Backzubehör und Konditoreibedarf</i> .....	86
5.6	Urządzenia do obróbki termicznej w gastronomii <i>Geräte zur Wärmebehandlung in der Gastronomie</i> .....	87
5.7	Urządzenia do obróbki mechanicznej w gastronomii <i>Geräte zur mechanischen Behandlung in der Gastronomie</i> .....	88
5.8	Urządzenia chłodnicze i mrozące <i>Kühl- und Gefriergeräte</i> .....	90
5.9	Zmywarki gastronomiczne <i>Geschirrspülmaschinen</i> .....	91
5.10	Sprzęt i urządzenia barowe <i>Die Barausstattung und Bargeräte</i> .....	93

#### 6. Przygotowanie dań – przepisy kulinarne *Die Zubereitung von Speisen – Kochrezepte*

6.1	Książka kucharska <i>Das Kochbuch</i> .....	94
6.2	Sposoby przygotowania potraw <i>Die Zubereitung der Gerichte</i> .....	95
6.3	Przepisy – sałatki <i>Kochrezepte – Salate</i> .....	96
6.4	Przepisy – ciasta i ciastka <i>Kochrezepte – Kuchen und Kekse</i> .....	98
6.5	Przepisy – musy i kremy <i>Kochrezepte – Mousses und Cremes</i> .....	99
6.6	Przepisy – zupy <i>Kochrezepte – Suppen</i> .....	100
6.7	Przepisy – zapiekanki <i>Kochrezepte – Aufläufe</i> .....	101
6.8	Przepisy – dania mięsne <i>Kochrezepte – Fleischgerichte</i> .....	102
6.9	Przepisy – sosy, dressingi i dipy <i>Kochrezepte – Saucen, Dressings und Dips</i> .....	104

#### 7. Opakowania i ilość produktów *Verpackung und Mengenangaben* .. 106

#### 8. Kuchnie Europy *Die Küchen Europas* ..... 109 |

#### 9. Świat kawy *Rund um den Kaffee*

9.1	Ekspresy do kawy i akcesoria kawowe <i>Espressomaschinen und Kaffe Zubehör</i> .....	111
9.2	Rodzaje kawy i jej przygotowywanie <i>Kaffeesorten und ihre Zubereitung</i> .....	113

## 10. Świat herbaty *Rund um den Tee*

- 10.1** Akcesoria i naczynia herbaciane *Teezubehör und -geschirr* ..... 115  
**10.2** Rodzaje herbaty i jej przygotowywanie *Teesorten und ihre Zubereitung* ..... 116

## 11. Piramida żywieniowa *Ernährungspyramide*

- 11.1** Podział i charakterystyka grup produktów spożywczych *Einteilung und Merkmale von Lebensmitteln* ..... 118  
**11.2** Zasady właściwego żywienia – porady i wskazówki *Regeln zur gesunden Ernährung – Ratschläge und Tipps* ..... 120  
**11.3** Diety *Diäten* ..... 123

## 12. Karta dań – menu *Speisekarte – Menü*

- 12.1** Asortyment potraw *Speisenpalette* ..... 125  
**12.2** Przyjmowanie zamówień *Annahme von Bestellungen* ..... 127  
**12.3** Reklamacja – rozmowy z klientem *Die Reklamation – Gespräche mit einem Kunden* ..... 128

## 13. Mój dzień pracy *Mein Arbeitstag*

- 13.1** W restauracji *Im Restaurant* ..... 129  
**13.2** W cukierni *In der Konditorei* ..... 131  
**13.3** W pizzerii *In der Pizzeria* ..... 132

## 14. Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii *Arbeitsschutz und Arbeitshygiene in der Gastronomie*

- 14.1** Regulamin pracy w gastronomii *Betriebsordnung in der Gastronomie* ..... 135  
**14.2** Przyczyny wypadków i pierwsza pomoc w wypadkach przy pracy *Unfallursachen und erste Hilfe bei Arbeitsunfällen* ..... 136  
**14.3** Wymogi sanitarno-higieniczne *Sanitär-hygienische Anforderungen* ..... 139  
**14.4** Higiena i środki czystości *Hygiene und Reinigungsmittel* ..... 140  
**14.5** Odzież gastronomiczna i środki ochrony osobistej *Berufskleidung/Gastronomiebekleidung und Schutzausrüstungen* ..... 140

## 15. System HACCP w gastronomii *Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte in der Gastronomie*

- ..... 142

## 16. Aktywne poszukiwanie pracy *Aktive Arbeitssuche*

- 16.1** Oferty pracy *Stellenangebote* ..... 144  
**16.2** Aplikacje pracownicze (list motywacyjny, europass) *Bewerbung (Bewerbungsschreiben, Europass)* ..... 146

## 17. Zatrudnienie w gastronomii *Eine Anstellung in der Gastronomie*

- 17.1** Rozmowa kwalifikacyjna *Das Vorstellungsgespräch* ..... 150  
**17.2** Umowa o pracę *Der Arbeitsvertrag* ..... 154  
**17.3** Kwestionariusz osobowy *Fragebogen zur Person* ..... 156

**18. Prowadzenie działalności gospodarczej *Das Führen der Wirtschaftstätigkeit*****18.1** Jak otworzyć małą gastronomię? *Wie wird eine kleine Gastronomie eröffnet?* ..... 157**Test kontrolny *Teste dich*** ..... 161**Quiz *Quiz*** ..... 164