

# LPO KAWÉNI

## HÔTELLERIE - RESTAURATION

D13 Minn 23/24

ESPAÑOL

**LVB : ESPAGNOL**

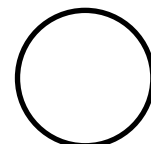
**2023-2024**

**Miquel COMAS ZAMORA**

**Jean-Pierre ORTEGA POZO**

**NOM :** \_\_\_\_\_

**PRÉNOM :** \_\_\_\_\_





# LPO KAWENI

<https://lpo-kaweni.ac-mayotte.fr>

**TÉLÉPHONE LYCÉE +262 269 61 09 76**





TAPA TAPA

AVRA  
A40  
184

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

EL RESTAURANTE _____	5
BEBIDAS: BARES Y PUBS _____	17
EL VINO _____	29
NUEVAS TENDENCIAS EN EL MUNDO DE LA RESTAURACIÓN _____	33
LA COCINA _____	41
LA YUCA _____	51
LA GASTRONOMÍA EN LOS PAÍSES HISPANOHABLANTES _____	63
ARGENTINA-BOLIVIA-COLOMBIA-CUBA-GUINEA ECUATORIAL-HONDURAS-PERÚ-REPÚBLICA DOMINICANA	
MAPAS _____	81
AMÉRICA DEL NORTE Y EL CARIBE-CENTRO AMÉRICA-AMÉRICA DEL SUR-ESPAÑA	
LAS PRÁCTICAS _____	85

## GRAMÁTICA

88

EL PRESENTE DE INDICATIVO _____	89
EL PRESENTE CONTINUO _____	91
EL PRÉRITO PERFECTO _____	93
EL IMPERFECTO DE INDICATIVO _____	95
EL INDEFINIDO _____	97
EL FUTURO _____	99
EL CONDICIONAL _____	101
EL PRESENTE DE SUBJUNTIVO _____	103
EL IMPERFECTO DE SUBJUNTIVO _____	104

## MÉTHODOLOGIE ÉPREUVES BTS MHR

105

## FIN

119





**¿QUIÉN SOY?**



Date: \_\_\_\_\_

Lined writing area with horizontal lines.

# EL RESTAURANTE





# DIÁLOGO 1

*En el corazón de Mamoudzou, un nuevo y emocionante capítulo culinario ha comenzado. El Restaurante Español de Mayotte ha abierto sus puertas, brindando a la ciudad una experiencia gastronómica única. Ibra, el apasionado camarero y cocinero del lugar, recibe con una sonrisa a las primeras clientas de la tarde, Fatou y Marie.*

**IBRA:** ¡Buenas tardes! ¡Bienvenidas al Restaurante Español de Mayotte! Soy Ibra, el camarero y cocinero del lugar. ¡Estoy emocionado de tenerlas aquí!

**FATOU:** ¡Hola, Ibra! Qué maravillosa idea abrir un restaurante español aquí en Mamoudzou. Es algo nuevo y emocionante.

**MARIE:** ¡Hola, Ibra! ¡Sí, estoy de acuerdo con Fatou! Es genial tener una opción gastronómica diferente en la ciudad.

**IBRA:** Muchísimas gracias. Me alegra saber que están entusiasmadas. Aquí tienen la carta con nuestras deliciosas opciones.

**FATOU:** ¡Vaya, hay tanta variedad! Paella, gazpachos, tapas, tortilla de patatas a la maonesa... ¡No sé por dónde empezar!

**MARIE:** ¡Madre mía! ¡Esto es increíble! La selección es asombrosa y muy creativa.

**IBRA: (sonriendo)** Me alegra que les guste. Si tienen alguna pregunta sobre los platos, estaré encantado de ayudarles.

**MARIE:** Creo que preferimos experimentar directamente. A mí, me gustaría probar el gazpacho de papaya. Suena exótico y delicioso y quiero degustarlo.

**FATOU:** Y yo me animaré con la paella. He escuchado mucho sobre este plato español.

**IBRA:** Excelentes elecciones. Y para empezar, ¿qué tal si prueban nuestro surtido de tapas a la maonesa?

**FATOU:** ¡Perfecto! Y de postre, creo que la cuajada tropical suena tentadora.

**MARIE:** Yo me inclino por la tarta De Santiago. Me encantan las tartas y está ya la he probado varias veces en España y es deliciosa.

**IBRA:** ¡Fantástico! Tengo sus pedidos. ¿Desean algo para beber mientras esperan?

**FATOU:** Yo tomaré el zumo de tomate, por favor.

**MARIE:** Y yo tomaré un vino tinto de la casa, si es posible.

**IBRA:** ¡Por supuesto! Disfruten del sol y la brisa tropical, mientras preparo sus platos con mucho amor. Estoy emocionado de que prueben nuestra comida.

**Marie:** ¡Gracias, Ibra! No podemos esperar para probar todo. Por cierto, ¿nos puedes tutear?

**Ibra:** ¡Por supuesto! Podemos tratarnos de tú. ¡Disfrutad de la comida y de la experiencia en el Restaurante Español de Mayotte!

*Las clientas quedan emocionadas por la hospitalidad de Ibra y la promesa de una comida deliciosa mientras esperan ansiosas por saborear los platos españoles.*

# Un viaje culinario:

## DIFERENTES TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

**ALTA GASTRONOMÍA:** Establecimientos que ofrecen una experiencia de lujo, con platos elaborados, presentación meticulosa y atención personalizada. Se utilizan ingredientes de alta calidad y técnicas culinarias avanzadas.

**BISTRÓ:** Un restaurante pequeño e íntimo que ofrece platos casuales, auténticos y de alta calidad. Suele tener un ambiente acogedor y menús que varían según la temporada.

**CAFETERÍA:** Un lugar donde se sirven bebidas como café, té y aperitivos ligeros. Puede tener un ambiente relajado y cómodo, ideal para socializar o trabajar.

**COMIDA RÁPIDA "FAST FOOD":** Restaurantes que se especializan en platos rápidos. Suelen tener opciones de comida para llevar y se centran en la velocidad del servicio. Existen para todos los gustos.

**BARBACOA (BBQ)/ASADOR:** Restaurantes que se especializan en carnes a la parrilla o ahumadas, a menudo con sabores y técnicas regionales distintivas. Se centran en platos de carne, especialmente cortes de carne de alta calidad.

**BAR DE SUSHI:** Lugares donde se sirve sushi y otros platos japoneses. Los chefs preparan el sushi en el lugar y los clientes pueden disfrutar de una variedad de opciones frescas.

**RESTAURANTE VEGETARIANO:** Lugares que ofrecen platos que se centran en ingredientes vegetales y evitan la carne, el pollo y el pescado. Pueden incluir opciones veganas y orgánicas.

**PIZZERÍA:** Restaurantes que se especializan en la preparación y cocción de pizzas, ofreciendo una variedad de ingredientes y estilos de masa.

**BAR DE TAPAS:** Lugares donde se sirven tapas, pequeñas porciones de diferentes platos que se comparten entre los comensales. Suelen ofrecer una amplia variedad de sabores.

**PANADERÍA:** Establecimientos donde se elaboran y venden panes, pasteles, bollería y otros productos horneados frescos. Actualmente ofrecen desayunos y comidas ligeras a la hora del almuerzo.

**BAR DE VINOS:** Lugares donde se sirven vinos y a menudo se combinan con opciones de comida que complementan los sabores del vino como tapas de queso, de olivas, pan con tomate... Normalmente tapas frías.



# DIÁLOGO 2

*Las clientas continúan emocionadas por la experiencia culinaria que les espera en el Restaurante Español. A medida que se sumergen en la deliciosa variedad de tapas, la sorpresa y el asombro continúan creciendo.*

**IBRA:** Aquí tenéis el surtido de tapas que elegisteis. Os presento: Tortilla de Patatas, Tortilla de Mataba, Samusas de queso y berenjena, Pan con tomate, Montaditos de Papaya Verde aliñadas con el famoso “putu” de Mayotte (salsa picante), salmorejo de Tsingoni y pescado frito.

**FATOU: (asombrada)** ¡Madre Mía! Ibra, esto es increíble. ¡Fíjate tú en la fusión de sabores y culturas!

**MARIE: (entusiasmada)** ¡Mira tú por donde! Cada tapa tiene su propia historia y sabor único. ¡Qué maravilla!

**IBRA: (sonriendo)** Me alegra que os gusten. Trabajo para combinar lo mejor de ambos mundos. ¿Listas para disfrutar?

**FATOU: (sorprendida)** ¡Bravo, Ibra! Realmente has logrado algo especial aquí.

**MARIE: (asintiendo)** Totalmente de acuerdo. Es una forma creativa y deliciosa de unir tradiciones.

**IBRA: (orgullosa)** Gracias, chicas. Mi inspiración proviene de mis prácticas en España. Comprendí que para triunfar, es fundamental mantener nuestras tradiciones y estar abiertos a la innovación y la fusión de culturas.

**FATOU: (tomando una servilleta suplementaria)** Definitivamente, has logrado capturar lo mejor de ambos mundos en cada bocado.

**MARIE: (riéndose)** Sí, y también capturaste nuestra atención y apetito con esta increíble selección.

**IBRA: (feliz)** Me alegro mucho de que estéis disfrutando. Si necesitáis algo más, no dudéis en pedirlo.

**FATOU: (animándose)** Por cierto, Ibra, me gustaría probar un vasito de vino tinto para acompañar estas delicias.

**IBRA:** Por supuesto. Ahora mismo te traigo un vasito de vino tinto.

**IBRA: (trayendo el vaso de vino a Fatou)** Aquí tienes tu vasito de vino tinto. Espero que lo disfrutes. ¿Cómo están encontrando las tapas hasta ahora?

**FATOU: (tomando el vino)** ¡Gracias, Ibra! Las tapas están increíbles, y este vino es el complemento perfecto. ¡Madre Mía, Ibra, eres un genio de la cocina!

**MARIE: (riéndose)** ¡Absolutamente! No puedo dejar de asombrarme por cada sabor y detalle. ¡Eres realmente increíble, Ibra!

**IBRA: (agradecido)** Me alegra mucho que estén disfrutando. Es un honor ser parte de esta experiencia culinaria con vosotras.

**FATOU: (entusiasmada)** ¡Fíjate tú en cómo nos has sorprendido! Cada plato es una obra maestra.

**MARIE: (asintiendo)** ¡Mira tú por dónde! Has logrado combinar tradición e innovación de una manera excepcional.

**IBRA: (sonriendo)** Gracias, chicas. Vuestras palabras significan mucho para mí. Ahora, si me per-

mitís, voy a retirar algunos platitos y preparar el plato principal para vosotras.

**MARIE:** Por supuesto, Ibra. No podemos esperar para ver lo que nos tienes preparado a continuación.

**FATOU:** ¡Exactamente! Continuamos ansiosas por seguir probando tus delicias.

*Ibra procede a retirar algunos de los platitos de tapas y se prepara para traer el plato principal a las emocionadas clientas.*

**IBRA: (llegando con los platos principales)** Aquí tenéis vuestros platos principales. Un gazpacho de papaya y una paella.

**FATOU:** ¡Qué emocionante! Estos platos lucen increíbles.

**MARIE:** ¡Definitivamente! Estoy ansiosa por probar el gazpacho de papaya y la paella con un toque especial.

**IBRA:** La paella es de pescado, pero también lleva “mabawa”, las famosas alas de pollo que adoran en Mayotte. Espero que disfrutéis de esta combinación única.

**FATOU: (entusiasmada)** ¡Eso suena delicioso! La combinación de sabores seguro será sorprendente.

**MARIE: (sonriendo)** Me encanta cómo incorporas elementos locales a tus platos. ¡Una verdadera fusión de culturas!

**IBRA:** Y el gazpacho, hecho a base de papaya madura, combina diferentes hortalizas de la región, intentando respetar el gusto original de esta sopa fría pero con otros ingredientes. Espero que lo disfrutéis.

**FATOU: (tomando una cucharada de gazpacho)** ¡Madre Mía! El sabor es tan fresco y único. ¡Es como un viaje a través de los sabores!

**MARIE: (probando la paella)** ¡Mira tú por dónde! La paella está llena de texturas y sabores sorprendentes. Y esos “mabawa” le dan un toque especial.

*Las clientas se sumergen en sus platos principales con entusiasmo y disfrutan de cada bocado con expresiones de satisfacción y asombro en sus rostros.*

**FATOU:** Ibra, ¡esto es increíble! Tu creatividad culinaria realmente brilla en cada plato.

**MARIE: (asintiendo)** Sí, definitivamente eres un genio en la cocina. ¡Qué maravilla poder disfrutar de esta experiencia tan única!

**IBRA: (agradecido)** Gracias, chicas. Vuestra apreciación significa mucho para mí. Me alegra que estén disfrutando.

*Las clientas continúan deleitándose con los platos principales mientras comparten el placer de cada sabor y textura. La experiencia culinaria en el Restaurante Español se convierte en un verdadero viaje de sabores y emociones.*

# ¿QUIÉN ES QUIÉN?

## EN LOS BASTIDORES DEL SABOR Y LA HOSPITALIDAD:

En el mundo de la restauración, cada miembro del equipo juega un papel fundamental en la creación de una experiencia gastronómica excepcional. A través de roles especializados y habilidades únicas, se teje una red de colaboración que culmina en el servicio para los comensales:

### **1. COCINERO:**

- **RESPONSABILIDADES:** Preparación de alimentos, creación de platos, coordinación de la cocina, cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria.
- **HABILIDADES NECESARIAS:** Conocimiento culinario, habilidades en técnicas de cocción y presentación, capacidad para trabajar bajo presión, creatividad en la creación de platos.

### **2. CHEF:**

- **RESPONSABILIDADES:** Diseño del menú, supervisión de la cocina, entrenamiento del personal, control de calidad de los platos, gestión de costos.
- **HABILIDADES NECESARIAS:** Experiencia culinaria avanzada, liderazgo y habilidades de gestión, capacidad para tomar decisiones rápidas, conocimiento de costos y presupuestos.

### **3. CAMARERO O MESERO:**

- **RESPONSABILIDADES:** Atender a los clientes, tomar pedidos, servir alimentos y bebidas, brindar recomendaciones, gestionar el servicio de mesa.
- **HABILIDADES NECESARIAS:** Excelentes habilidades de comunicación, amabilidad y profesionalismo, capacidad para trabajar en equipo, conocimiento del menú.

### **4. SOMMELIER:**

- **RESPONSABILIDADES:** Asesorar a los clientes en la elección de vinos y maridajes, gestionar la bodega, mantener el inventario de vinos.
- **HABILIDADES NECESARIAS:** Amplio conocimiento de vinos y maridajes, habilidades de comunicación persuasiva, capacidad para detectar sabores y aromas.

### **5. ANFITRIÓN/A:**

- **RESPONSABILIDADES:** Recibir a los clientes, gestionar las reservas, organizar la asignación de mesas, mantener el flujo adecuado en el comedor.
- **HABILIDADES NECESARIAS:** Buena presencia y trato amable, capacidad para gestionar situaciones de alta demanda, organización y coordinación.

### **6. BARTENDER:**

- **RESPONSABILIDADES:** Preparar bebidas alcohólicas y no alcohólicas, atender a los clientes en la barra, crear cócteles, mantener la limpieza de la barra.
- **HABILIDADES NECESARIAS:** Conocimiento de bebidas y cócteles, habilidades de mezcla, atención al detalle, capacidad para interactuar con los clientes.

### **7. GERENTE DE RESTAURANTE:**

- **RESPONSABILIDADES:** Supervisar todas las operaciones del restaurante, gestionar el personal, establecer objetivos y metas, asegurar la satisfacción del cliente.
- **HABILIDADES NECESARIAS:** Habilidades de liderazgo y gestión, toma de decisiones estratégicas, habilidades de resolución de problemas, comunicación efectiva.

Cada uno de estos roles contribuye de manera significativa a la experiencia global de los comensales en un restaurante. Las habilidades y responsabilidades requeridas pueden variar según el tipo de establecimiento y su enfoque culinario, pero en todos los casos, la colaboración entre estos roles es esencial para brindar un servicio de calidad y una experiencia gastronómica inolvidable.

# DIÁLOGO 3

*Las clientas han acabado el principal y Ibra prepara los postres. Cuatro amigos que pasan por delante del restaurante, animados por los comentarios de Fatou y Marie, se acercan al restaurante.*

**FATOU:** *(al acabar de comer en voz alta pues Ibra está en la cocina)* Ibra, de verdad, ¡esto es asombroso! Estoy impresionada por cómo logras combinar sabores tan diferentes en cada plato.

**MARIE:** *(también en voz alta)* Absolutamente, Ibra. Cada plato es una obra maestra. ¿Cómo haces para llevar a cabo todos los roles en tu restaurante de manera tan excepcional?

**IBRA:** *(Ilega de la cocina y va retirando los platos)* ¡Gracias, chicas! En realidad, sí, realizo todos los roles aquí. Soy cocinero, chef, bartender, sommelier, anfitrión e incluso el gerente del restaurante. Es un desafío, pero es mi pasión y estoy comprometido con brindar la mejor experiencia posible.

**FATOU:** *(sorprendida)* ¡Madre Mía! ¡Eres un auténtico todoterreno! Llevar a cabo tantos roles con tal excelencia es realmente inspirador.

**MARIE:** *(asintiendo)* Definitivamente. Tu dedicación y talento son increíbles. De verdad que estás creando algo especial aquí.

**IBRA:** *(humildemente, regresando a la cocina)* Gracias, de verdad. Me encanta lo que hago y cada elogio significa mucho para mí. Estoy empezando y es muy importante esforzarse.

*En ese momento, Ibra vuelve a la mesa con los postres listos para servir.*

**IBRA:** *(con una sonrisa)* Y para el gran final, aquí tenéis la cuajada tropical y la famosa tarta De Santiago. ¿Sabéis que esta tarta tiene una historia interesante? Se dice que fue creada en el siglo XVI en Santiago de Compostela, en España, como una recompensa para los peregrinos que completaban el Camino de Santiago.

**MARIE:** *(sorprendida)* ¡Qué curioso! No sabía eso. ¡Me encanta conocer la historia que esconde la gastronomía!

**FATOU:** *(entusiasmada)* ¡Fíjate tú! No solo nos deleitas con platos deliciosos, sino también con historias fascinantes.

*Marie toma un bocado de la tarta De Santiago y su rostro se ilumina.*

**MARIE:** *(emocionada)* ¡Madre Mía! Ibra, esto es espectacular. En el primer bocado siento una explosión de sabores. ¡Qué delicia! (con más emoción) ¡Qué delicia!

*En ese momento, un grupo de cuatro amigos, Fakri, Fakirdine, Faydine y Fael, se acerca a la mesa al oír las elogiosas palabras de las clientas.*

**FAKRI:** *(sonriendo)* Disculpad la intrusión, pero no podíamos dejar de escuchar vuestros comentarios. Parece que estamos en un lugar verdaderamente especial.

**FAKIRDINE:** *(asintiendo)* Sí, estamos buscando un buen sitio para comer y si ustedes están tan emocionadas, pensamos que sería una excelente elección.

**FAYDINE:** *(riéndose)* ¡Mira tú por dónde! Estamos a punto de tomar la decisión acertada.

**FAEL:** Si nos permiten unirnos, estaríamos encantados de quedarnos y disfrutar de la experiencia.

**IBRA:** ¡Por supuesto! ¡Bienvenidos al Restaurante Español de Mayotte! Tomen asiento en esta mesa al lado de las señoritas. Aquí tienen el menú para que puedan elegir sus platos.

*Mientras los amigos se sientan y comienzan a revisar el menú, Fatou y Marie deciden que es momento de pedir la cuenta.*

**FATOU:** Ibra, ha sido una experiencia verdaderamente increíble. ¿Nos podrías traer la cuenta, por favor?

## ¿POR QUÉ NO HAY SERVILLETEROS EN LAS MESAS DE MUCHOS BARES Y RESTAURANTES DE CANARIAS?

El comer es un ritual. Cada persona lo lleva a cabo a su manera, con sus códigos, sus reglas y sus tiempos. Comer en casa es diferente a elegir la mesa perfecta en un restaurante. Puedes levantarte de la mesa las veces que necesites, no importa si bebiendo vino se te caen unas gotas o la copa entera en la camiseta, estás en tu casa, puedes lavarla de manera inmediata. Comer en casa es diferente. Pero comer en un bar o un restaurante requiere de cierta técnica. Comer en un restaurante a solas tampoco es lo mismo que hacerlo en compañía. No sería buena idea pedir unos espaguetis en una primera cita si no dominas la técnica y que llevar la pasta del plato a la boca se convierta en un deporte de riesgo, sobre todo cuando quieres limpiarte y te das cuenta que la única servilleta de la mesa ya la habías usado y lo del servilletero forma parte de un recuerdo cada vez más lejano. “Vaya pringue”, piensas entonces. “¿Dónde están las servilletas?”

Cada vez son menos los restaurantes que dejan un servilletero sobre la mesa y más los que apuestan por las servilletas individuales. “¿Me puedes traer un servilletero?”, preguntas al camarero, que te responde: “Te puedo dar servilletas”. Es la canción de fondo que se escucha en muchos establecimientos hosteleros. Cuando la pandemia COVID-19 estalló, una de las primeras medidas de higiene fue retirar aquellos elementos de uso común capaces de propagar el virus. Los servilleteros se quitaron de las mesas y se sustituyeron por servilletas individuales.

Pero como todo, el trasfondo puede ser mucho mayor, según algunos propietarios cada céntimo cuenta, y servilleta a servilleta han notado un pequeño ahorro. “Aunque la gente piense que no, sí que se nota en la factura”. Una medida que llegó como alivio sanitario, se quedará ahora para frenar el agujero en los bolsillos que sufren muchos empresarios a raíz de la inflación y el encarecimiento de los productos. Habrá que aprender a vivir con ello.

**LUNA MOYA SILVA**  
**13 DE AGOSTO DE 2023**  
**ATLANTICOHOY.COM**



## LA RIOJA VIVE “UN BOOM GASTRONÓMICO MUY INTERESANTE”

El cocinero Gonzalo Baquedano, del restaurante Ajonegro de Logroño, la estrella Michelin más reciente de La Rioja, ha recorrido la región y su revolución culinaria, que la sitúan a la vanguardia del crecimiento y la calidad de la gastronomía nacional. Son siete las ‘estrellas’ que distinguen a la gastronomía riojana y la sitúan como región con récord de estrellas Michelin por habitante.

Baquedano ha ensalzado la riqueza de un territorio pequeño, pero grande en diversidad, con un producto “espectacular, de mucha calidad”, respaldado con diversas denominaciones de origen y marcas de calidad. Una “red de territorio, productos y personas” que tiene como punto final del relato la gastronomía. Ha celebrado que La Rioja “está en un boom gastronómico muy interesante. Tenemos mucho para disfrutar: desde un bar pequeñito, entrañable, en un pueblo de pocos habitantes, a nuestros máximos exponentes de la cultura de los pinchos como calle Laurel o calle San Juan. La Rioja es hostelería, es gastronomía. Merenderos, bodegas, sociedades gastronómicas, restaurantes con o sin estrella, asadores, donde degustar la gastronomía. A La Rioja se la conoce como cruce de caminos. Pero va siendo hora de pasar página. La Rioja ya tiene turismo gastronómico. La Rioja ya es destino gastronómico. Hay que venir y disfrutar de La Rioja con todos los sentidos”, ha subrayado el cocinero estrella Michelin.

El Gobierno de La Rioja, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural, Territorio y Población, promueve por segundo año consecutivo la presencia de la región en el congreso Madrid Fusión Alimentos de España.

**24 DE ENERO DE 2023**  
**LA PRENSA DEL RÍO JA**



# VOCABULARIO

## *en el restaurante*

1. BUENOS DÍAS / BUENAS TARDES / BUENAS NOCHES.
  2. BIENVENIDOS A NUESTRO RESTAURANTE.
  3. ¿CUÁNTAS PERSONAS HAY EN SU GRUPO?
  4. ¿DESEAN SENTARSE EN UNA MESA O EN LA BARRA?
  5. AQUÍ TIENEN EL MENÚ.
  6. ¿ESTÁN LISTOS PARA ORDENAR?
  7. ¿QUÉ LES GUSTARÍA BEBER?
  8. ¿PUEDO TOMAR SU PEDIDO?
  9. ¿LES GUSTARÍA ALGÚN APERITIVO O ENTRADA?
  10. ¿QUÉ LES GUSTARÍA PARA EL PLATO PRINCIPAL?
  11. ¿CÓMO LES GUSTARÍA QUE COCINÁRAMOS SU FILETE?
  12. ¿LES GUSTARÍA ALGÚN ACOMPAÑAMIENTO CON ESO?
  13. ¿LES GUSTARÍA ALGO MÁS?
  14. ¿QUÉ NIVEL DE PICANTE PREFIEREN PARA SU PLATILLO?
  15. ¿ESTÁN DISFRUTANDO SU COMIDA?
  16. ¿PUEDO TRAERLES ALGO MÁS?
  17. ¿CÓMO ESTÁ EL SABOR DE TODO?
  18. ¿TODO ESTÁ A SU SATISFACCIÓN?
  19. ¿LES GUSTARÍA OTRA RONDA DE BEBIDAS?
  20. DISCULPEN, ¿PUEDO RETIRAR SUS PLATOS?
  21. ¿PUEDO OFRECERLES POSTRE?
  22. ¿LES GUSTARÍA VER EL MENÚ DE POSTRES?
  23. ¿PUEDO TRAERLES LA CUENTA?
  24. AQUÍ TIENEN LA CUENTA. TÓMENSE SU TIEMPO.
  25. ¿CÓMO LES GUSTARÍA PAGAR?
  26. ¿EFECTIVO O TARJETA?
  27. GRACIAS POR CENAR CON NOSOTROS.
  28. QUE TENGAN UN BUEN DÍA / NOCHE.
  29. DISFRUTEN EL RESTO DE SU DÍA.
  30. FUE UN PLACER ATENDERLES.
  31. SI NECESITAN ALGO MÁS, POR FAVOR AVÍSENME.
  32. ESPERO QUE HAYAN TENIDO UN TIEMPO MARAVILLOSO.
  33. SU MESA ESTÁ LISTA, POR FAVOR SÍGANME.
  34. ¿PREFIEREN ZONA PARA FUMADORES O NO FUMADORES?
  35. DISCULPEN, ¿PODRÍAN BAJAR UN POCO EL TONO DE VOZ?
  36. LES PIDO DISCULPAS POR LAS MOLESTIAS.
  37. AGRADECEMOS SU PACIENCIA.
  38. GRACIAS POR SU COMPRESIÓN.
  39. ¿HAY ALGO MÁS EN LO QUE PUEDA AYUDARLES?
  40. ESPERAMOS VERLES DE NUEVO PRONTO.
1. Bonjour / Bonsoir.
  2. Bienvenue dans notre restaurant.
  3. Combien de personnes êtes-vous?
  4. Souhaitez-vous vous asseoir à une table ou au bar?
  5. Voici le menu.
  6. Êtes-vous prêt(e) à commander?
  7. Que souhaitez-vous boire?
  8. Puis-je prendre votre commande?
  9. Souhaitez-vous des entrées?
  10. Que souhaitez-vous comme plat principal?
  11. Comment désirez-vous votre steak cuit?
  12. Souhaitez-vous des accompagnements ...
  13. Souhaitez-vous quelque chose d'autre?
  14. À quel point souhaitez-vous que votre plat ...
  15. Est-ce que vous appréciez votre repas?
  16. Puis-je vous apporter autre chose?
  17. Comment trouvez-vous le goût de tout?
  18. Est-ce que tout est à votre satisfaction?
  19. Souhaitez-vous une autre tournée de boissons?
  20. Excusez-moi, puis-je débarrasser vos assiettes?
  21. Puis-je vous proposer un dessert?
  22. Souhaitez-vous consulter le menu des desserts?
  23. Puis-je vous apporter l'addition?
  24. Voici votre addition. Prenez votre temps, ...
  25. Comment souhaitez-vous payer?
  26. Espèces ou carte?
  27. Merci d'avoir dîné chez nous.
  28. Bonne journée / soirée.
  29. Profitez du reste de votre journée.
  30. Ce fut un plaisir de vous servir.
  31. Si vous avez besoin de quoi .....
  32. J'espère que vous avez passé ...
  33. Votre table est prête, veuillez me suivre.
  34. Souhaitez-vous fumeur ou non-fumeur?
  35. Excusez-moi, pourriez-vous baisser ...?
  36. Je m'excuse pour le désagrément.
  37. Nous apprécions votre patience.
  38. Merci de votre compréhension.
  39. Y a-t-il autre chose avec laquelle je ...
  40. Nous espérons vous revoir bientôt.

# EJERCICIOS

## EJERCICIO 1: COMPLETA CON EL PRESENTE SIMPLE DE INDICATIVO

1. Ibra \_\_\_\_\_ (recibir) a las clientas con una sonrisa.
2. Fatou y Marie \_\_\_\_\_ (explorar) las opciones del menú.
3. El camarero les \_\_\_\_\_ (presentar) la carta con las deliciosas opciones.
4. Las clientas \_\_\_\_\_ (pedir) el gazpacho de papaya y la paella como platos principales.
5. Ibra \_\_\_\_\_ (llegar) con los platos principales: el gazpacho de papaya y la paella.
6. Las clientas \_\_\_\_\_ (sumergirse) en sus platos con entusiasmo.
7. Marie \_\_\_\_\_ (elogiar) la creatividad del chef y su habilidad para fusionar sabores.
8. El grupo de amigos \_\_\_\_\_ (acercarse) y \_\_\_\_\_ (decidir) quedarse a comer.
9. Las clientas \_\_\_\_\_ (pedir) la cuenta al final de la comida.
10. Ibra \_\_\_\_\_ (agradecer) a las clientas por su visita y les \_\_\_\_\_ (desear) una experiencia culinaria maravillosa.
11. Fatou y Marie siempre \_\_\_\_\_ (tratar) a Ibra de "tú".
12. Durante la comida, ellos \_\_\_\_\_ (compartir) sus impresiones sobre los platos.
13. Ibra siempre \_\_\_\_\_ (estar) dispuesto a ayudar y responder preguntas.
14. El camarero \_\_\_\_\_ (recomendar) el vino tinto para acompañar la paella.
15. Los clientes a menudo \_\_\_\_\_ (elogiar) la hospitalidad de Ibra y su comida.
16. Mientras saborean la cuajada tropical, las clientas \_\_\_\_\_ (expresar) su satisfacción con el sabor.

## EJERCICIO 2: ARTÍCULOS ESCOGE EL ARTÍCULO CORRECTO (UN/UNA/EL/LA) O DEJA EN BLANCO (-)

1. Comen \_\_\_\_\_ Paella y Gazpacho de papaya.
2. Fatou pide \_\_\_\_\_ copa de vino.
3. El camarero les trae \_\_\_\_\_ servilletas.
4. Pagan \_\_\_\_\_ cuenta y se preparan para irse.
5. La Tarta de Santiago es \_\_\_\_\_ final perfecto para su comida.
6. Antes de partir, Marie elogia \_\_\_\_\_ creatividad del chef.
7. Fatou menciona que adoran \_\_\_\_\_ gazpacho de papaya.
8. Durante la comida, discuten sobre \_\_\_\_\_ variedad de platos en el menú.
9. El camarero sugiere \_\_\_\_\_ surtido de tapas como entrada.
10. Marie comparte \_\_\_\_\_ opinión sobre el sabor de la cuajada tropical.
11. Cuando llegan, eligen \_\_\_\_\_ mesa cerca de la ventana.
12. El camarero presenta \_\_\_\_\_ opciones del menú.
13. Fatou nota \_\_\_\_\_ presencia del Jefe de Sala durante la comida.
14. Al final, expresan \_\_\_\_\_ satisfacción con la experiencia.
15. El grupo de amigos que llega más tarde elige \_\_\_\_\_ mesa junto a la barra.
16. Antes de irse, agradecen al camarero por \_\_\_\_\_ atención excepcional.
17. Durante la comida, comparten \_\_\_\_\_ opiniones sobre los platos.
18. Después de pedir, discuten \_\_\_\_\_ elecciones de platos.
19. El camarero recomienda \_\_\_\_\_ vino tinto para acompañar la paella.
20. Marie siente \_\_\_\_\_ aroma tentador del gazpacho al llegar a la mesa.

# BEBIDAS

## BARES Y PUBS





Cuando exploramos el mundo de las bebidas, nos encontramos con una rica diversidad de opciones para disfrutar. Desde el refrescante sabor del agua hasta la tradición del café y el encanto del té. Las bebidas son parte integral de la cultura culinaria. En cafeterías acogedoras, restaurantes auténticos, bares y hogares, es común encontrar una selección de bebidas que se adaptan a los gustos y preferencias de cada individuo. Mantenerse hidratado es clave, y la elección de bebidas que armonicen con los sabores locales es un aspecto fundamental.

Al aventurarnos más allá, nos adentramos en el mundo de las bebidas alcohólicas, que también tienen su propia historia y carácter. Los bares y pubs son lugares de encuentro populares para disfrutar de una amplia variedad de bebidas. Aquí, las opciones son igualmente diversas. Desde los cócteles clásicos como la margarita y el mojito, hasta cervezas artesanales, vinos y licores tradicionales, cada trago cuenta una historia de sabor y tradición. Es crucial beber con responsabilidad y conocer los propios límites para asegurar una experiencia agradable y segura.

Si nuestra curiosidad nos impulsa a explorar aún más, podemos adentrarnos en el mundo de la coctelería, una expresión artística profundamente enraizada en la cultura de los países de habla hispana. Bartenders expertos crean combinaciones icónicas y clásicas, empleando ingredientes autóctonos y técnicas tradicionales. Desde cócteles que realzan los sabores frutales hasta creaciones con matices ahumados y complejos, cada bebida tiene el poder de llevarnos en un viaje de sabores y emociones. Mientras la coctelería se centra en la habilidad de mezclar ingredientes para deleitar nuestros sentidos, la mixología representa un nivel superior de maestría. Los mixólogos son como artistas que experimentan con sabores y texturas, creando experiencias sensoriales únicas y atrevidas. La mixología es un enfoque más allá de la coctelería, donde cada bebida se convierte en una obra maestra que refleja la creatividad y pasión del mixólogo.

Explorar diferentes bares y pubs en estos países nos brinda la oportunidad de sumergirnos en la atmósfera local y la energía de lugares diversos. Ya sea que estemos saboreando el pisco en Perú, disfrutando de un buen vino argentino, o brindando con tequila en México, el mundo de las bebidas en países hispanohablantes nos permite explorar una gran variedad de sabores y tradiciones.



1. ¿Cuáles son algunos tipos comunes de bebidas mencionados en el texto?

2. ¿Qué es la mixología y en qué consiste?

3. ¿Qué otras experiencias adicionales ofrecen los bares y pubs además de las bebidas?

4. ¿Cómo te permite explorar diferentes bares y pubs sumergirte en la cultura local?

5. ¿Cuál es la importancia de consumir de manera responsable y priorizar la seguridad?

## DIÁLOGO 1

*La noche cae sobre el camino mientras cuatro amigos se dirigen a Tsingoni. Tras pasar Vahibé, en el coche, Malika examina el menú del bar “Fulanito” en Tsingoni hablando con Naouiya y Tarek. Naouriou conduce y todos esperan ansiosos una velada llena de nuevos sabores y experiencias en el bar “Fulanito”.*

**NAOURIOU:** Buenos ya hemos pasado Vahibé, en unos 15 minutos estaremos en Tsingoni.

**MALIKA:** ¡Qué emoción! He estado mirando el menú del bar “Fulanito”, y tienen una selección increíble de cócteles.

**TAREK:** ¡Genial! Seguro que encontramos algo para todos nosotros. Además, es estupendo tener a Naouriou como conductor designado.

**NAOUIYA:** Exactamente, nos aseguramos de estar seguros mientras disfrutamos de la noche. Por cierto, Malika, ¿has visto si tienen cócteles sin alcohol?

**MALIKA:** ¡Sí, Naouiya! El menú tiene una sección completa de cócteles sin alcohol y zumos frescos. Tienen desde un “Mocktail de Frutas Tropicales” hasta un “Zumo de Sandía Refrescante”.

**NAOURIOU:** ¡Mira tú por dónde! Me alegro de que haya opciones para todos. Y chicos, ¿están emocionados de probar cócteles nunca antes vistos en Mayottel?

**TAREK:** ¡Sí señor! Estoy ansioso por probar algunos cócteles únicos. Me han hablado de un “Mango Mule” que suena delicioso.

**MALIKA:** También tienen el clásico “Margarita” y un “Cosmopolitan”. No puedo esperar para probarlos todos.

**NAOUIYA:** Definitivamente, suena como una noche llena de sabores emocionantes. Y estoy contenta de que tengamos a Naouriou para llevarnos de regreso a casa de manera segura.

**NAOURIOU:** ¡Por supuesto! Siempre estoy aquí para asegurarnos de que lleguemos bien. Y me encanta conducir, así que no hay problema.

**TAREK: (riendo)** ¡Sí señor, estamos en buenas manos! En unos minutos estaremos en Tsingoni, y puedo sentir que esta noche será increíble.

# LOS CÓCTELES

son mucho más que bebidas; son la culminación de la creatividad, la historia y la cultura. Desde el clásico Martini hasta el refrescante Mojito, cada cóctel tiene una historia que contar. Estas mezclas han sido testigos de momentos inolvidables y han evolucionado a lo largo del tiempo para adaptarse a gustos y tendencias cambiantes. Ya sea disfrutando de la elegancia del Margarita o explorando la complejidad del Negroni, cada sorbo es un viaje sensorial que nos conecta con el mundo. Brindemos por la diversidad y la magia de los cócteles.

**1. MARTINI:** Cóctel clásico hecho con ginebra y vermut seco, decorado con una aceituna. Conocido por su sabor elegante y sofisticado. Aunque las raíces exactas del Martini son objeto de debate, se cree que evolucionó a partir de cócteles similares como el “Martinez” y el “Martine”. Con el tiempo, se convirtió en un icono de elegancia y glamour.

**2. MOJITO:** Originario de Cuba, es un refrescante cóctel hecho con ron, jugo de lima, azúcar, hojas de menta y agua con gas. Tiene raíces en el s.XVI, cuando se creía que el ron ayudaba a prevenir enfermedades. Se hizo popular en la década de 1920, especialmente en La Habana.

**3. MARGARITA:** Cóctel a base de tequila, jugo de lima y licor de naranja. A menudo se sirve con un borde de sal en el vaso y es conocido por su sabor agrídulce y cítrico. Su historia tiene varias teorías, que se centran en la década de 1930 o 1940. Una de ellas sugiere que fue creada por *Margarita Sames* en una fiesta en Acapulco.

**4. COSMOPOLITAN:** Famoso por la serie de televisión “Sex and the City,”; es un cóctel a base de vodka hecho con jugo de arándano y de lima y licor de naranja. Color rosa y sabor agri-dulce. Es una creación más moderna, popularizada en la década de 1990.

**5. OLD FASHIONED:** Cóctel de whisky, azúcar, amargos y una cáscara de cítricos. Es conocido por sus sabores fuertes. Se considera uno de los primeros cócteles y se remonta al siglo XIX. Originó el término “cóctel” y es un ejemplo temprano de la combinación de azúcar, amargos y licor. A lo largo de los años, ha mantenido su estatus como un cóctel clásico y atemporal.

**6. DAIQUIRI:** Originario de Cuba, es un cóctel simple y refrescante hecho con ron, jugo de lima y azúcar. Puede servirse congelado o con hielo. Se originó en la ciudad de Santiago de Cuba a fines del siglo XIX. Su nombre proviene de una playa cercana llamada Daiquirí.



**7. PIÑA COLADA:** Se hace con ron, jugo de piña y crema de coco. Se adorna con una rodaja de piña y una cereza, ofreciendo un sabor cremoso y afrutado. Se cree que se originó en Puerto Rico en la década de 1950. Fue declarada bebida nacional de Puerto Rico en 1978.

**8. NEGRONI:** Clásico italiano hecho con partes iguales de ginebra, vermut dulce y Campari. Caracterizado por su sabor amargo y decorado con una cáscara de naranja. Se originó en Florencia, en la década de 1920. Es considerado un aperitivo italiano clásico.

**9. MAI TAI:** Es un cóctel a base de ron con jugo de lima, licor de naranja y jarabe de *orgeat*. Sabor afrutado, decorado con menta y una rodaja de piña. Se dice que fue creado en la década de 1940 por el bartender Victor J. “Trader Vic” Bergeron en su restaurante en California.

# DIÁLOGO 2

*En el animado pueblo de Tsingoni, se encuentra el nuevo y emocionante bar “Fulanito”. La inauguración de este acogedor establecimiento ha sido un evento esperado por todos, A medida que llegan al lugar, el ambiente se llena de expectativas y emociones, creando una atmósfera que promete una experiencia única de bebidas y camaradería.*

**MALIKA:** *(mirando alrededor)* ¡Vaya, esto es increíble! El bar “Fulanito” está lleno de gente. Todos nuestros compañeros de BTS TOURISME y nuestros profesores están aquí.

**NAOUIROU:** *(asintiendo)* ¡Sí, es genial ver a todos aquí! Y parece que el ambiente es muy animado.

**TAREK:** *(nervioso, mirando hacia atrás)* Uhm, chicos, ¿ven? Creo que debería... ya saben, esconderme un poco después de la mala nota que tuve con Mme. Canal...

**MALIKA:** *(empujándolo suavemente)* Oh, vamos Tarek. No te preocupes tanto por esa nota de Mme. Canal. Estamos aquí para divertirnos. La próxima vez lo harás mejor!

**TAREK:** *(suspirando)* Sí señor, fíjate tú, mira tú por dónde. Me estoy preocupando por nada.

**NAOUIYA:** *(riendo)* Tarek, siempre con tus expresiones únicas. Pero tienes razón, esto es una gran sorpresa. Al fin y al cabo, lo importante es pasar un buen rato.

**MALIKA:** Mira, en el menú hay una variedad de cócteles interesantes. Algunos son sin alcohol, así que hay opciones para todos.

**TAREK:** Madre mía, hay tantas opciones para elegir. Yo me voy a atrever con un “Mojito Tropical”. ¡Suena delicioso!

**MALIKA:** Yo probaré el “Piña Colada Sin Alcohol”. Es perfecto para mí.

**NAOUIROU:** Yo también quiero uno sin alcohol. Me gustaría un “Mocktail de Frutas Frescas”.

**NAOUIYA:** *(sonriendo)* A mí también me apetece algo sin alcohol. Vamos a ver... elegiré el “Mocktail de Frambuesa y Lima”.

**TAREK:** *(tomando el menú)* ¡Sí señor! ¡Estoy emocionado por probar el “Mojito Tropical”! Y seguro que todos los demás cócteles son igual de sabrosos.

**CHAYANE:** ¡Hola, chicos! También hemos estado explorando el menú y decidimos probar el “Cóctel de la Isla”, una mezcla única de sabores locales.

**CHARMANE:** ¡Sí, es nuestra contribución al bar “Fulanito”! Esperamos que les guste.

**CHADINE:** Y como hemos aprendido tanto sobre el turismo aquí, pensamos que sería genial tener nuestra propia creación en el menú.

**NAOUIROU:** ¡Qué idea tan genial! Estamos emocionados de probarlo.

**MALIKA:** Definitivamente, ¡todos aquí están aportando su toque especial!

*(Mientras disfrutan de sus bebidas, Mme. Canal y M. Ibrahim, sus profesores, se acercan.)*

**MME. CANAL:** *(sonriendo)* ¡Oh, queridos estudiantes! Es maravilloso ver cómo están todos aquí.

**M. IBRAHIM:** *(asintiendo)* Así es, chicos. Disfruten de este momento y aprovechen la noche.

**MALIKA:** Gracias, Mme. Canal y M. Ibrahim. ¡Nos aseguraremos de aprovechar al máximo!

**MME. CANAL:** Salud, chicos. ¡Qué emocionante inauguración! Estamos probando un poco de tradición gallega y madrileña aquí.

**M. IBRAHIM:** Así es, y es genial ver a todos ustedes aquí disfrutando de este ambiente. Y *(apuntando hacia los estudiantes de BTS TOURISME)* felicidades por su contribución al menú de Fulanito.

**CHAYANE, CHARMANE Y CHADINE:** ¡Salud!

**CHAYANE, CHARMANE Y CHADINE:** ¡Salud!**MALIKA, NAOUIYA, NAOUIROU Y MME CANAL:** ¡Salud!

**TAREK:** ¡Sí señor!

# LOS MOCKTAILS Y LOS ZUMOS

son dos opciones refrescantes y deliciosas que satisfacen diferentes preferencias y necesidades cuando se trata de bebidas. Ambas bebidas ofrecen alternativas saludables y sabrosas a las bebidas alcohólicas y gaseosas, proporcionando una variedad de opciones para disfrutar en diversas situaciones.

Los mocktails, también conocidos como cócteles sin alcohol, han ganado popularidad en los últimos años debido a su capacidad para brindar una experiencia similar a la de los cócteles tradicionales, pero sin alcohol. Estas creaciones se elaboran con ingredientes frescos como jugos de frutas, hierbas, siropes y otros sabores naturales. La mezcla de ingredientes permite que los mocktails ofrezcan una paleta de sabores compleja y sofisticada. Desde versiones sin alcohol de clásicos como el Mojito o el Margarita hasta creaciones únicas y originales, ofrecen opciones atractivas para aquellos que desean disfrutar de una bebida especial sin los efectos del alcohol.

Por otro lado, los zumos son una opción saludable que proporciona una dosis concentrada de vitaminas y nutrientes. Los zumos se obtienen al exprimir frutas y vegetales frescos, lo que ayuda a conservar su valor nutricional. Pueden ser una excelente manera de complementar una dieta equilibrada y mantenerse hidratado. Los zumos ofrecen una variedad de opciones para satisfacer diferentes gustos y necesidades nutricionales.

Una de las ventajas de los mocktails y los zumos es su versatilidad en cuanto a presentación y sabor. Pueden servirse en una variedad de vasos, con adornos como rodajas de frutas frescas, hojas de menta o incluso sombrillas coloridas. Esta presentación atractiva agrega un toque especial a la experiencia de beber, convirtiéndola en algo visualmente agradable y apetitoso.

**1. MOCKTAIL DE FRUTAS TROPICALES:** Una mezcla refrescante de jugo de piña, mango y maracuyá, acompañada de un toque de menta fresca y un chorrito de limón.

**2. MOCKTAIL DE MOJITO SIN ALCOHOL:** Las mismas notas refrescantes de menta y limón, pero sin el ron. Perfecto para disfrutar en un día caluroso.

**3. MOCKTAIL DE SANDÍA SPARKLER:** Una opción con jugo de sandía, limonada y agua con gas, adornada con trozos de sandía y hojas de albahaca.

**4. MOCKTAIL DE FRAMBUESA Y JENGIBRE:** Una mezcla atrevida de jugo de frambuesa, ginger ale y un toque de jengibre fresco rallado.

**5. MOCKTAIL DE PIÑA COLADA SIN ALCOHOL:** El clásico sabor tropical de la piña colada, pero sin el ron. Una combinación de jugo de piña, crema de coco y hielo triturado.:



**A. ZUMO DE NARANJA Y ZANAHORIA:** Una combinación de cítricos y vegetales que proporciona una dosis de vitamina C y betacarotenos.

**B. ZUMO ENERGIZANTE DE MANZANA Y ESPINACAS:** Una mezcla revitalizante con un toque de jengibre, perfecta para comenzar el día.

**C. ZUMO DETOX DE PEPINO Y LIMÓN:** Una opción refrescante y depurativa con pepino, limón y menta, ideal para mantenerse hidratado.

**D. ZUMO TROPICAL DE PAPAYA Y MANGO:** Una explosión de sabores tropicales con la dulzura de la papaya y el mango.

**E. ZUMO VERDE REVITALIZANTE:** Una mezcla de kiwi, apio, espinacas y pepino que aporta un impulso de nutrientes y energía.

Tanto los mocktails como los zumos son opciones versátiles que pueden adaptarse a diferentes gustos. Ya sea que estés buscando una alternativa sin alcohol o una forma saludable de obtener nutrientes esenciales, estas bebidas ofrecen una amplia gama de posibilidades deliciosas y refrescantes.

# DIÁLOGO 3

*En un estudio de la 1ère, la presentadora, DJANFAR NASMINE se prepara para abordar un tema de gran importancia. A su lado, la doctora AHAMADA del Centro Hospitalario se encuentra lista para compartir su experiencia y conocimiento sobre los efectos del alcohol en la salud juvenil.*

**DJANFAR NASMINE (PRESENTADORA):** ¡Buenas tardes a todos nuestros televidentes! Estamos aquí en la Kawéni la 1ère con un tema de suma importancia: los efectos del alcohol en la salud, especialmente entre la juventud. Nos acompaña en el estudio la doctora Dra. Ahamada, médico del Centro Hospitalario. Bienvenida, doctora.

**DOCTORA AHAMADA:** Buenas tardes, Nasmine. Agradezco la oportunidad de estar aquí.

**DJANFAR NASMINE:** El placer es nuestro, doctora. Queremos abordar un tema vital hoy: los riesgos del alcohol en nuestra comunidad. ¿Podría explicar a nuestros espectadores cuáles son algunas de las consecuencias que el consumo excesivo de alcohol puede tener en la salud?

**DOCTORA AHAMADA:** Por supuesto, Yasmine. El alcohol puede causar una serie de problemas de salud tanto a corto como a largo plazo. A corto plazo, puede llevar a la deshidratación, la pérdida de coordinación y un mayor riesgo de accidentes. A largo plazo, el abuso de alcohol puede dañar el hígado, el corazón y el cerebro, aumentando el riesgo de enfermedades graves como la cirrosis y la hipertensión.

**DJANFAR NASMINE:** Son efectos realmente preocupantes. Pero, ¿cómo afecta específicamente a los jóvenes?

**DOCTORA AHAMADA:** El consumo excesivo de alcohol entre los jóvenes es un problema que debemos abordar. El fácil acceso a bebidas alcohólicas y la falta de conciencia sobre los riesgos pueden llevar a un inicio temprano en el consumo. Esto puede interferir con su desarrollo físico y mental, además de exponerlos a situaciones peligrosas y comportamientos de riesgo.

**DJANFAR NASMINE:** Es fundamental que se tomen medidas para abordar este problema. ¿Qué acciones se están llevando a cabo para educar a los jóvenes y prevenir el consumo excesivo de alcohol?

**DOCTORA AHAMADA:** Estamos trabajando en varios frentes, Nasmine. En el Centro Hospitalario, estamos colaborando con escuelas y organizaciones locales para ofrecer programas educativos que informen a los jóvenes sobre los riesgos del alcohol y las decisiones saludables. También es esencial involucrar a los padres y a la comunidad en general para crear un ambiente de apoyo y prevención.

**DJANFAR NASMINE:** Es alentador ver estas iniciativas en marcha. Agradecemos su dedicación, doctora. Pero, ¿qué podemos hacer como comunidad para apoyar estos esfuerzos?

**DOCTORA AHAMADA:** Todos podemos desempeñar un papel importante. Los padres pueden hablar con sus hijos sobre los riesgos del alcohol y fomentar una comunicación abierta. Las escuelas pueden incorporar la educación sobre la prevención del consumo de alcohol en sus programas. Y como sociedad, podemos trabajar juntos para crear un entorno en el que los jóvenes se sientan apoyados en la toma de decisiones saludables.

**DJANFAR NASMINE:** Gracias, doctora Dra. Ahamada, por compartir su conocimiento y su dedicación para crear un futuro más saludable.

**DOCTORA AHAMADA:** Agradezco la oportunidad, Nasmine. La salud de nuestra juventud es una prioridad y juntos podemos marcar la diferencia.

**DJANFAR NASMINE:** Sin duda. Y con esto, concluimos nuestra entrevista. Agradecemos a todos por sintonizar la 1ère y esperamos que esta conversación impulse un cambio positivo en nuestra comunidad.

## BARCELONA, CAPITAL MUNDIAL DEL CÓCTEL

LA CIUDAD ACOGE LA GALA *THE WORLD'S 50 BEST BARS 2022*, EL 4 DE OCTUBRE, Y MULTITUD DE ACTIVIDADES DE LA BARCELONA COCKTAIL EXPERIENCE

Barcelona se convierte en la capital mundial del cóctel gracias a varios eventos simultáneos. El primero, la gala de *The World's 50 Best Bars 2022*, que dará a conocer los 50 mejores bares del mundo. El segundo, la final nacional del concurso de coctelería *Spirit Essence*, el concurso de 'bartenders' más importante de España, y, sobre todo, la *Barcelona Cocktail Experience*, que contará con la participación más de 150 establecimientos de toda la ciudad entre el 30 de septiembre y el 9 de octubre y de representantes de los mejores bares del mundo.

Además la organización del *Barcelona Cocktail Experience* (BCE) ofrece cócteles de autor ('signature cocktails' para los más cosmopolitas) en los más de 150 establecimientos (bares y hoteles) de Barcelona que participan en la iniciativa. Para beneficiarse de esta tarifa, hay que comprar una pulsera en la web del BCE, que da acceso a todo tipo de actividades que se han montado del 30 de septiembre al 9 de octubre. Con la pulsera se podrá acceder al *BCE Cocktail Village*, el 2 y 3 de octubre. Una de las cosas divertidas que puedes hacer allí es tomar un cóctel a precio fijo (7 euros) en espacios que simulan bares y que son totalmente originales y efímeros. De este modo, puedes beber en una biblioteca británica o en una cantina mexicana. También puedes asistir a talleres y catas. El *Cocktail Village* acoge clases maestras y mesas redondas de expertos en los temas que se anuncian. Quien se pregunte cómo está la panorama nacional, quien quiera saber sobre historia de la coctelería, quien tenga interés por el papel de las mujeres en este mundo o la relación entre 'bartenders' y chefs, solo que tiene que asomarse por allí. Con la pulserita, claro.



Ferran Imedio

Periodista



## ¿SABÍAS QUÉ?

El consumo de alcohol suele iniciarse en España alrededor de los 13 años. En la actualidad el alcohol está muy presente en el tiempo libre y en las relaciones sociales de los jóvenes. El 75,1% de los adolescentes de 14-18 años ha consumido alcohol alguna vez en su vida. 6 de cada 10 adolescentes se han emborrachado alguna vez en su vida y 1 de cada 3 lo ha hecho en los últimos 30 días. El número de chicas que consume alcohol y se emborracha es superior al de los chicos. Los chicos beben más cantidad de alcohol que las chicas. La mitad de los adolescentes españoles no cree que consumir 4 o 5 copas durante los fines de semana puede ocasionar problemas de salud. En España, es muy elevado el porcentaje de jóvenes y adolescentes que beben alcohol desde edades muy tempranas. El consumo de alcohol por los adolescentes produce graves efectos sobre su salud física, psíquica y social al no haberse completado su desarrollo y aumenta la probabilidad de ser dependiente del alcohol en la edad adulta. El cerebro de los adolescentes es especialmente vulnerable a los efectos del alcohol.

En los últimos años, numerosos estudios científicos demuestran la asociación del consumo de alcohol y el daño cerebral en los adolescentes. La falta de madurez psicológica, propia de la adolescencia, dificulta el manejo de muchas sensaciones y efectos que produce el consumo de alcohol. Disminuye la atención, la capacidad y el tiempo de reacción y dificulta la toma de decisiones. Se producen actitudes violentas, agresiones, alteraciones de las relaciones familiares, con los amigos, maestros, compañeros, problemas con los estudios, facilita conductas de riesgo como la utilización de vehículos, como conductor o pasajero, tras haber ingerido alcohol o relaciones sexuales no seguras que provocan embarazos no deseados y enfermedades de transmisión sexual.

La motivación que mueve a los jóvenes al consumo de alcohol va desde la búsqueda de los efectos psicoactivos del alcohol, hasta percibir que el consumo mejora las relaciones con los demás, sirve de evasión, es "útil" en las celebraciones y momentos de fiesta, para integrarse en el grupo de iguales, y para demostrar "que se es adulto".

Date: \_\_\_\_\_

Lined writing area consisting of 25 horizontal lines.

# VOGABULARIO

## *en el bar y en el pub*

1. BEBIDAS ALCOHÓLICAS (Boissons alcoolisées)
2. TABLA DE APERITIVOS (Assiette d'apéritifs)
3. APERITIVOS (Apéritifs)
4. BARES (Bars)
5. CERVEZAS (Bières)
6. CAFÉ (Café)
7. CÓCTELES (Cocktails)
8. ELOGIANDO (COMPLIMENTING)
9. CERVEZAS ARTESANALES (Bières artesanales)
10. EXPLORACIÓN CULTURAL (Exploration culturelle)
11. DIVERSO (Diversifié)
12. VASO (verre)
13. BEBIDAS (Boissons)
14. ENTRETENIMIENTO (Divertissement)
15. EMOCIONANTE (Excitant)
16. PASARELA (Passerelle)
17. GUINNESS (Guinness)
18. HIDRATACIÓN (Hydratation)
19. ÍNTIMO (Intime)
20. SESIONES DE KARAOKE (Sessions de karaoké)
21. EDAD LEGAL PARA BEBER (Âge légal pour boire)
22. ANIMADO (Animé)
23. LÍMITES (Limites)
24. MÚSICA EN VIVO (Musique live)
25. MARGARITAS (Margaritas)
26. MARTINIS (Martinis)
27. MIXOLOGÍA (Mixologie)
28. MOJITOS (Mojitos)
29. FIESTA (Fête)
30. BARES (Pubs)
31. LEVANTA TU COPA (Levez votre verre)
32. RECOMENDAR (Recommander)
33. SEGURIDAD (Sécurité)
34. SAKÉ (Saké)
35. BEBIDAS SIN ALCOHOL (Boissons non alcoolisées)
36. LICORES (Alcools forts)
37. BARES DEPORTIVOS (Bars sportifs)
38. TÉ (Thé)
39. FIESTAS TEMÁTICAS (Soirées à thème)
40. SABORES ÚNICOS (Saveurs uniques)
41. AGUA (Eau)
42. BIENESTAR (Bien-être)
43. VINOS (Vins)
44. CLUBS NOCTURNOS (Boîtes de nuit)
45. HORA FELIZ (Heure de l'apéritif)
46. CAMARERO/CAMARERA (Serveur/serveuse)
47. CHUPITOS (Shots)
48. CÓCTELES DE AUTOR (Cocktails signatures)
49. CATA DE VINOS (Dégustation de vins)
50. CHAMPÁN (Champagne)

1. "¿Qué les gustaría beber?"
2. "¿Están listos para hacer su pedido?"
3. "¿Les gustaría ver el menú?"
4. "¿Puedo traerles algo más?"
5. "¿Les gustaría otra ronda?"
6. "¿Cómo está todo de sabor?"
7. "¿Está todo a su satisfacción?"
8. "¿Puedo ofrecerles algún postre o café?"
9. "¿Necesitan alguna recomendación?"
10. "¿Están celebrando una ocasión especial?"
11. "¿Prefieren cuentas separadas o una sola?"
12. "¿Les traigo agua o recargas?"
13. "¿Están disfrutando de la música en vivo?"
14. "¿Necesitan ayuda con...?"
15. "¿Puedo ayudarles con algo más?"
16. "¿Están listos para la cuenta?"
17. "¿Tienen alguna restricción alimentaria o alergias?"
18. "¿Les gustaría algún aperitivo?"
19. "¿Les traigo algunos condimentos?"
20. "Gracias por elegir nuestro bar, ¡disfruten su noche!"

1. "¿Puedo ver el menú de bebidas, por favor?"
2. "¿Qué recomienda del menú?"
3. "Tomaré un/una [bebida específica]."
4. "¿Podríamos tener cuentas separadas, por favor?"
5. "¿Hay HAPPY HOUR u ofertas de bebidas?"
6. "¿Podríamos tener más servilletas, por favor?"
7. "¿Podría traerme agua, por favor?"
8. "¿Cuál es la sopa/el plato del día?"
9. "¿Podemos pedir algunas tapas/entradas de bar?"
10. "¿Podríamos traer la cuenta, por favor?"
11. "¿Hay música en vivo esta noche?"
12. "¿Podríamos pedir otra ronda, por favor?"
13. "¿Tienen opciones sin alcohol?"
14. "¿Podríamos tener algunos condimentos extra, por favor?"
15. "¿Hay un baño cercano?"
16. "¿Podríamos tener más hielo en las bebidas?"
17. "¿Podríamos tener algunos vasos extra, por favor?"
18. "¿Tienen opciones vegetarianas/veganas?"
19. "¿Podríamos tener más papas fritas?"
20. "Gracias por el excelente servicio, ¡pasamos un muy buen rato!"

# EJERCICIOS

## **EJERCICIO 1:** UTILIZA EL PRESENTE O EL CONDICIONAL PARA COMPLETAR LAS SIGUIENTES FRASES

1. Ahmed sugiere que nosotros \_\_\_\_\_ (deber) llamar al camarero para pedir la segunda ronda.
2. Las chicas dicen que ellas no \_\_\_\_\_ (querer) beber alcohol porque conducen.
3. El camarero \_\_\_\_\_ (puede) ofrecer jugos caseros como alternativa.
4. Definitivamente \_\_\_\_\_ (recomendar) este lugar a nuestros amigos.
5. Es importante beber con responsabilidad y conocer tus límites, así que nosotros \_\_\_\_\_ (deber) estar conscientes de nuestro consumo de alcohol.
6. Ella \_\_\_\_\_ (haber) dejado su billetera en casa.
7. Tú \_\_\_\_\_ (probar) el nuevo cóctel en el bar, está delicioso.
8. Ellos \_\_\_\_\_ (haber) llegado temprano para asegurar buenos asientos.
9. Nosotros \_\_\_\_\_ (ir) a dar un paseo después de cenar si el clima está agradable.
10. Él \_\_\_\_\_ (haber) estudiado más para el examen, pero no lo hizo.
11. El letrero dice que tú \_\_\_\_\_ (deber) tener 18 años para entrar.
12. El vuelo \_\_\_\_\_ (poder estar) retrasado debido a condiciones climáticas adversas.

## **EJERCICIO 2:** COMPLETA CON EL PRESENTE DE SUBJUNTIVO EN PRIMERA PERSONA DEL PLURAL:

### **COLABORAR - TOMAR - IR - IR - PEDIR - TOMAR - LLAMAR - IR - DESCANSAR - INVITAR - COCINAR - HACER - APRENDER**

1. \_\_\_\_\_ al camarero y pide la cuenta.
2. El clima está agradable, \_\_\_\_\_ a dar un paseo en el parque.
3. Tenemos algo de tiempo antes de que comience la película, \_\_\_\_\_ algo rápido para comer.
4. Se está haciendo tarde, \_\_\_\_\_ a casa y \_\_\_\_\_.
5. Hemos estado estudiando muchas horas, \_\_\_\_\_ un descans.
6. \_\_\_\_\_ a nuestros amigos para una noche de cine.
7. \_\_\_\_\_ una nueva receta para la cena esta noche.
8. \_\_\_\_\_ de compras al mercado.
9. \_\_\_\_\_ una escapada de fin de semana a la playa.
10. \_\_\_\_\_ una fiesta sorpresa para el cumpleaños de nuestro amigo.
11. \_\_\_\_\_ un nuevo idioma juntos.
12. \_\_\_\_\_ en una organización benéfica local.



ELVINO

## **EL VINO EN LOS PAÍSES DE HABLA HISPANA: UN RECORRIDO POR SU DIVERSIDAD Y SABOR**

El vino es mucho más que una bebida en los países de habla hispana; es una manifestación de historia, geografía y pasión. A lo largo de las tierras bañadas por el sol y las montañas majestuosas, la producción de vino se ha arraigado en la cultura y ha dado lugar a creaciones únicas y cautivadoras. El vino ha sido una parte integral de la vida en los países de habla hispana durante siglos. La producción de vino es una manifestación de la rica historia y la dedicación de las personas que han forjado su identidad en cada racimo de uvas.

### **ESPAÑA: EL REFLEJO DE CENTURIAS DE ELEGANCIA**

En España, la viticultura tiene profundas raíces que se entrelazan con la historia del país. Desde la deslumbrante Ribera del Duero hasta la icónica Rioja, España es un tapiz de regiones vinícolas. Sus vinos son una encarnación de la diversidad geográfica y cultural del país. Las bodegas subterráneas y los campos ondulados cuentan historias de romanos, moros y monjes que influyeron en la tradición vitivinícola. Los tintos envejecidos y los vinos espumosos de cava en Cataluña son solo dos ejemplos del tesoro que España ofrece al mundo del vino.

### **CHILE: LA ELEGANCIA DE LOS EXTREMOS GEOGRÁFICOS**

Al otro lado del océano, en Chile, la producción de vino es una danza entre los Andes majestuosos y el Pacífico. Los viñedos a lo largo de esta franja de tierra se benefician de microclimas diversos y suelos variados. El resultado son vinos frescos y equilibrados, un testimonio del poder de la naturaleza y la habilidad del hombre.

### **ARGENTINA: LA FUERZA DE LA PASIÓN Y EL MALBEC**

Argentina, famosa por su pasión y su amor por el tango, ha convertido al vino en una expresión de su alma. La región de Mendoza, situada a gran altitud en la base de los Andes, es la joya vitivinícola del país. Aquí, el *malbec* reina supremo, produciendo vinos audaces y elegantes. La tierra desértica y la amplia variación de temperatura dan lugar a uvas intensamente concentradas.

### **MÉXICO: UN CALEIDOSCOPIO DE SABORES Y TRADICIONES**

En México, la viticultura tiene una historia que se remonta a la época de los aztecas. El estado de Baja California ha emergido como una región vinícola prominente. Aquí, el clima mediterráneo y los suelos fértiles dan vida a vinos tintos y blancos de carácter distintivo. La uva emblemática es la *nebbiolo*, que produce vinos elegantes y expresivos. Los vinos mexicanos reflejan la diversidad cultural del país y su compromiso con la excelencia enológica.

### **URUGUAY: LA JOYA ESCONDIDA DEL VINO**

Uruguay, aunque menos conocido en términos de producción vitivinícola, es una joya oculta. La variedad *tannat*, originaria de Francia, ha encontrado un hogar en Uruguay y produce vinos robustos y audaces. Los viñedos enmarcados por colinas y océano Atlántico crean condiciones únicas para el cultivo de la uva. El vino *tannat* uruguayo ha ganado reconocimiento internacional.

### **PERÚ: LA HERENCIA DE LOS INCAS EN UNA COPA DE VINO**

En los últimos años, Perú ha emergido como un destino prometedor para la viticultura. La región de Ica es conocida por producir vinos a partir de la uva quechua, también conocida como *vitis labrusca*. Estos vinos reflejan la herencia y la diversidad de la cultura peruana. La viticultura en Perú es un tributo a la rica historia de los Incas y a la creatividad moderna.

El vino en los países de habla hispana es un tesoro de diversidad y sabor, enriquecido por siglos de historia y pasión. Desde los tintos intensos hasta los blancos refrescantes, cada copa cuenta una historia única sobre la tierra, el clima y la dedicación de las personas detrás de su creación. Cada región ofrece su propio regalo al mundo del vino, una obra maestra que une tradición e innovación en cada sorbo.



**El vino y el arte están estrechamente vinculados a lo largo de la historia y las culturas. El vino ha sido una fuente de inspiración en diversas formas artísticas, desde la pintura hasta la música. Las imágenes de viñedos, bodegas y copas de vino se han immortalizado en obras de arte, pinturas, poesías, canciones... Además, el vino es un elemento central en festivales y celebraciones culturales, uniendo a las personas y conectándolas con sus raíces. La producción de vino es también un proceso artístico, donde los enólogos y viticultores trabajan como artistas para crear vinos únicos. Tanto el vino como el arte evocan emociones, cuentan historias y trascienden barreras culturales, ofreciendo una forma especial de expresión que conecta a las personas en un nivel profundo. La relación entre el vino y el arte es una celebración de la creatividad y la belleza en todas sus formas.**

El vino es elaborado a través de un proceso meticuloso que involucra varias etapas, desde la recolección de las uvas hasta el embotellado final. A continuación, se describen las etapas principales de cómo se hace el vino:

**1. RECOLECCIÓN DE LAS UVAS:** En primer lugar, las uvas son cuidadosamente recolectadas de los viñedos. Esta etapa es crucial, ya que la calidad de las uvas influirá directamente en el sabor y la calidad del vino.

**2. DESPALILLADO Y ESTRUJADO:** Una vez recolectadas, las uvas son despalladas y estrujadas para separar los racimos. Las uvas se convierten en mosto, la base líquida para la fermentación.

**3. FERMENTACIÓN:** El mosto se coloca en tanques de fermentación para la transformación de los azúcares en alcohol y dióxido de carbono, bajo la acción de las levaduras naturales o añadidas.

**4. PRENSADO:** Después de la fermentación, el vino es prensado para separar el líquido de las partes sólidas como las pieles y las semillas. Esto puede variar según el tipo de vino que se produzca.

**5. CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO:** Algunos vinos se someten a un período de crianza y envejecimiento en barricas de roble. Así, el vino adquiere sabores y aromas de la madera.

**6. CLARIFICACIÓN Y FILTRADO:** Después de la crianza, el vino puede ser clarificado y filtrado para eliminar sedimentos y partículas en suspensión, logrando así una mayor claridad y estabilidad.

**7. EMBOTELLADO:** Finalmente, el vino es embotellado. Se pueden agregar azúcares y levaduras adicionales para inducir una segunda fermentación en la botella, generando así burbujas en los vinos espumosos.

**8. ETIQUETADO Y ALMACENAMIENTO:** Las botellas de vino son etiquetadas y almacenadas en condiciones adecuadas de temperatura y humedad. Algunos vinos pueden mejorar con el tiempo, mientras que otros están listos para ser disfrutados de inmediato.

A través de estas etapas, el vino es creado con pasión y dedicación, y cada detalle influye en su sabor, aroma y características.



# NUEVAS TENDENCIAS EN EL MUNDO DE LA RESTAURACIÓN





# NUEVAS TENDENCIAS Y HÁBITOS EN EL MUNDO DE LA RESTAURACIÓN

La restauración es un mundo en constante evolución. Así en los últimos años han surgido una serie de nuevos hábitos y tendencias que reflejan cambios en las preferencias y comportamientos de los comensales. Estos cambios no solo se han acelerado debido a la pandemia del Coronavirus, sino que también reflejan una búsqueda continua de experiencias culinarias únicas y sostenibles. A continuación, exploramos algunas de las tendencias más destacadas:

**1. SOSTENIBILIDAD Y CONCIENCIA AMBIENTAL:** Los consumidores están cada vez más preocupados por el impacto ambiental de sus elecciones alimentarias. Los restaurantes están adoptando prácticas sostenibles, como la reducción de desperdicios, la utilización de ingredientes locales y la implementación de opciones vegetarianas y veganas.

**2. COMIDA PARA LLEVAR Y ENTREGA A DOMICILIO:** La creciente popularidad de las aplicaciones de entrega a domicilio ha llevado a que muchos restaurantes ofrezcan opciones de comida para llevar y entregas. Esto brinda comodidad a los comensales y permite a los establecimientos alcanzar a un público más amplio.

**3. EXPERIENCIAS CULINARIAS INMERSIVAS:** Los restaurantes están buscando formas de ofrecer experiencias gastronómicas únicas y memorables. Esto puede incluir cenas temáticas, cenas en la oscuridad, cenas pop-up y colaboraciones con chefs invitados.

**4. ENFOQUE EN LA SALUD:** Los consumidores están prestando más atención a la salud y buscan opciones de menú más saludables. Los restaurantes están respondiendo con menús equilibrados, opciones bajas en calorías y alternativas sin gluten.

**5. TECNOLOGÍA Y AUTOMATIZACIÓN:** La tecnología está desempeñando un papel importante en la industria de la restauración, desde la implementación de sistemas de reserva en línea hasta la automatización de pedidos y pagos en el lugar.

**6. COCINA INTERNACIONAL Y FUSIÓN:** Los paladares aventureros buscan explorar sabores y platos de todo el mundo. Los restaurantes están respondiendo con menús que presentan influencias culinarias de diferentes regiones y culturas.

**7. INGREDIENTES EXÓTICOS Y NUEVAS TEXTURAS:** Los chefs están experimentando con ingredientes inusuales y técnicas culinarias innovadoras para crear platos sorprendentes y visualmente atractivos.

**8. MENÚS PERSONALIZADOS Y FLEXIBLES:** Muchos restaurantes están adaptando sus menús para satisfacer las necesidades dietéticas y las preferencias individuales de los comensales. Esto puede incluir opciones vegetarianas, veganas, sin gluten y más.

**9. REDES SOCIALES Y FOTOGRAFÍA DE ALIMENTOS:** La presentación visual de los platos se ha vuelto fundamental. Los restaurantes están creando platos con un fuerte atractivo visual para que los comensales puedan compartir sus experiencias en las redes sociales.

**10. TRANSPARENCIA Y ORIGEN DE LOS INGREDIENTES:** Los consumidores están interesados en conocer el origen y la calidad de los ingredientes que se utilizan en los platos. Los restaurantes están siendo más transparentes al proporcionar información sobre la procedencia de los alimentos.

Estas tendencias reflejan una evolución constante en la industria de la restauración, donde los restaurantes están buscando formas creativas de satisfacer las demandas cambiantes de los comensales y ofrecer experiencias culinarias excepcionales.

# COMPRENSIÓN

1. ¿Cuál es el tema principal del texto?

2. ¿Qué ha provocado el surgimiento de nuevas tendencias en la restauración en los últimos años?

3. ¿Qué busca la gente al buscar experiencias culinarias únicas y sostenibles?

4. Menciona una práctica sostenible que están adoptando los restaurantes para abordar el impacto ambiental.

5. ¿Qué ventajas brindan las aplicaciones de entrega a domicilio a los restaurantes?

6. ¿Qué son las “experiencias culinarias inmersivas” mencionadas en el texto?

7. ¿Qué tipo de opciones de menú están respondiendo a la demanda de una alimentación más saludable?

8. ¿Cómo está influyendo la tecnología en la industria de la restauración?

9. ¿Qué tipo de influencias culturales se están incorporando en los menús de los restaurantes?

10. ¿Por qué es importante para los restaurantes presentar platos visualmente atractivos?



# VOCABULARIO

## nuevas tendencias en el mundo de la restauración

1. AUTÉNTICO (AUTHENTIQUE)
2. EQUILIBRADO (ÉQUILIBRÉ)
3. COCINA (CUISINE)
4. DELICIOSO (DÉLICIEUX)
5. PLATOS (PLATS)
6. BERENJENAS (AUBERGINES)
7. DE LA GRANJA A LA MESA (DE LA FERME À LA TABLE)
8. FRESCO (FRAIS)
9. FRUTAS (FRUITS)
10. SALUDABLE (SAIN)
11. INGREDIENTES (INGRÉDIENTS)
12. ISLA (ÎLE)
13. PROCEDENTES DE FUENTES LOCALES (ISSUS DE SOURCES LOCALES)
14. LICHIS (LITCHIS)
15. MANGOS (MANGUES)
16. RECETA (RECETTE)
17. NUTRITIVO (NUTRITIF)
18. ENTREGA DE COMIDA (LIVRAISON DE NOURRITURE)
19. OPORTUNIDAD (OPPORTUNITÉ)
20. MARACUYÁS (FRUITS DE LA PASSION)
21. PIÑAS (ANANAS)
22. A BASE DE PLANTAS (À BASE DE PLANTES)
23. CALABAZAS (CITROUILLES)
24. REGIÓN (RÉGION)
25. RESTAURANTES (RESTAURANTS)
26. SALSAS DE TOMATE PICANTE (SAUCE TOMATE ÉPICÉE)
27. ESTRELLA (VEDETTE)
28. SOSTENIBLE (DURABLE)
29. BATATAS (PATATES DOUCES)
30. PAPILAS GUSTATIVAS (PAPILLES GUSTATIVES)
31. SABROSO (SAVOUREUX)
32. TOMATES (TOMATES)
33. TRADICIONAL (TRADITIONNEL)
34. FRUTAS TROPICALES (FRUITS TROPICAUX)
35. VEGANO (VÉGÉTALIEN)
36. VERDURAS (LÉGUMES)
37. VEGETARIANO (VÉGÉTARIEN)
38. VIDA SILVESTRE (FAUNE)
39. TRADUCCIÓN AL FRANCÉS (TRADUCTION FRANÇAISE)
40. MERCADOS LOCALES (MARCHÉS LOCAUX)
41. OPCIONES SALUDABLES (OPTIONS SAINES)
42. EXPERIENCIAS CULINARIAS (EXPÉRIENCES CULINAIRES)
43. OPCIONES SOSTENIBLES (OPTIONS DURABLES)
44. ALIMENTACIÓN CONSCIENTE (ALIMENTATION CONSCIENTE)
45. PRODUCTOS LOCALES (PRODUITS LOCAUX)
46. BIENESTAR ANIMAL (BIEN-ÊTRE ANIMAL)
47. AMBIENTAL (ENVIRONNEMENTAL)
48. APOYAR A LOS AGRICULTORES (SOUTENIR LES AGRICULTEURS)
49. GENERAR CONCIENCIA (SENSIBILISER)
50. GASTRONOMÍA (GASTRONOMIE)

### EJERCICIO 1: COMPLETA LAS FRASES CON PALABRAS DE LA LISTA.

1. Me encanta probar \_\_\_\_\_ de diferentes culturas.
2. El \_\_\_\_\_ del plato se realizó con la adición de hierbas frescas.
3. La \_\_\_\_\_ es un componente clave de una dieta equilibrada.
4. La \_\_\_\_\_ en ese restaurante es conocida por su uso de ingredientes locales.
5. \_\_\_\_\_ son una verdura versátil que se puede usar en varias recetas.
6. \_\_\_\_\_ enfatiza el uso de ingredientes de origen local.
7. Prefiero comer \_\_\_\_\_ porque están llenos de nutrientes.
8. Las opciones \_\_\_\_\_ están ganando popularidad debido a sus beneficios para la salud.
9. Los \_\_\_\_\_ utilizados en esta receta son los que le dan su sabor único.
10. \_\_\_\_\_ es un destino popular para experiencias culinarias.
11. \_\_\_\_\_ desempeñan un papel crucial en el apoyo a la economía local.
12. Los \_\_\_\_\_ utilizados en esta salsa le dan un toque picante.
13. El plato distintivo del restaurante se ha convertido en una \_\_\_\_\_ entre los entusiastas de la comida.
14. Elegir opciones de comida \_\_\_\_\_ es una elección responsable para el medio ambiente.
15. \_\_\_\_\_ son una alternativa deliciosa y nutritiva a las papas regulares.
16. \_\_\_\_\_ proporcionan una explosión de sabor tropical en muchos platos.
17. \_\_\_\_\_ es una excelente manera de reducir tu huella de carbono.
18. \_\_\_\_\_ son un ingrediente popular en muchas recetas tradicionales.

# EJERCICIOS

## EJERCICIO 1 (SOLER, ESTAR ACOSTUMBRADO A + INFINITIVO)

« **SOLER** » :

Expresar acciones habituales en el pasado que ya no se realizan. Describir situaciones que eran normales en el pasado pero han cambiado. (*Solía visitar a mis abuelos todos los veranos.*)

« **ESTAR ACOSTUMBRADO A** » :

Hablar sobre acciones o situaciones a las que alguien se ha acostumbrado con el tiempo. Indicar que algo ya no resulta extraño o incómodo.

(*Está acostumbrada a trabajar largas jornadas.*)

Dans l'exercice, vous devez choisir entre ces deux structures en fonction du sens de la phrase et du temps verbal approprié.

- a) Antes \_\_\_\_\_ salir a correr todos los días, pero ahora ya no lo hacemos.
- b) ¿ \_\_\_\_\_ tomar café por las mañanas?
- c) Ella \_\_\_\_\_ viajar mucho, pero ya no lo hace.
- d) Mi amigo \_\_\_\_\_ comer pizza los viernes.
- e) Nosotros \_\_\_\_\_ estudiar en la biblioteca para los exámenes, es más cómodo.

## EJERCICIO 2 (CON, PARA, DE, EN, POR):

“**CON**” se utiliza para indicar compañía o relación.  
Por ejemplo: “Ella fue a la fiesta con sus amigos.”

“**PARA**” se utiliza para indicar el propósito o el objetivo.  
Por ejemplo: “Compré un regalo para mi hermana.”

“**DE**” se utiliza para indicar la fuente u origen.  
Por ejemplo: “Recibí una carta de mi amigo por correspondencia.”

“**EN**” se utiliza para indicar un lugar, tiempo o situación.  
Por ejemplo: “Vivo en París.”

“**POR**” se utiliza para indicar la razón o el medio a través del cual ocurre algo. Por ejemplo: “El libro está firmado por el autor.”

1. Los restaurantes están adoptando prácticas sostenibles \_\_\_\_\_ la preocupación \_\_\_\_\_ el medio ambiente.
2. La creciente popularidad \_\_\_\_\_ las aplicaciones de entrega a domicilio ha llevado a que muchos restaurantes ofrezcan opciones de comida para llevar.
3. Hoy \_\_\_\_\_ día, los restaurantes buscan ofrecer experiencias únicas, como cenas temáticas, en la oscuridad y colaboraciones \_\_\_\_\_ chefs invitados.
4. Los consumidores buscan opciones de menú más saludables, lo que ha llevado a que los restaurantes respondan \_\_\_\_\_ menús equilibrados y sin gluten.
5. La presentación visual de los platos es fundamental, y los restaurantes crean platos con atractivo visual \_\_\_\_\_ que los comensales puedan compartir en redes sociales.

## ESTAS SERÁN LAS TENDENCIAS EN LA RESTAURACIÓN EN 2023

### El 78% de los españoles aumentará las comidas fuera de casa durante los próximos meses

Mediterránea, empresa española líder en servicios globales de restauración colectiva, ha elaborado el informe 'Tendencias en la restauración colectiva 2023'. En él, identifica las principales novedades con las que este sector buscará atraer más consumidores a lo largo del próximo año.

El menú del día seguirá siendo una constante en el almuerzo de los españoles. Sobre todo, en determinadas zonas de las ciudades como los distritos financieros y los espacios de negocios. Sin embargo, la clave ya no será tanto 'cuánto se come', sino 'qué se come'. Esto implica reinventar el formato para priorizar calidad frente a la cantidad. En línea con la preocupación ciudadana por fomentar más hábitos de vida saludable, los consumidores ya son conscientes de que comer más no necesariamente implica comer mejor. En este nuevo escenario, las opciones y platos de alimentación saludables cobrarán protagonismo en el almuerzo diario en sustitución de la comida rápida y del tradicional recalentado de ultraprocesados en el microondas.

La restauración hará más presente su compromiso con la sostenibilidad implementando opciones de consumo más respetuosas con el medioambiente. Veremos esfuerzos por la reducción del desperdicio y una mayor apuesta por proveedores de cercanía y productos de temporada.

El sector seguirá esforzándose por adaptar su actividad para llegar a cualquier tipo de consumidor, con independencia de dónde esté. Cada vez más empresas incorporarán los envíos a domicilio y la comida para llevar como fórmulas exitosas con las que atender a la demanda de un consumidor. La innovación será una constante que permitirá abordar la restauración de forma más eficiente y aportando un mayor valor añadido al servicio. Un camino que iniciaron los códigos QR, las cartas online y las pantallas digitales y que proseguirá con la incorporación de otras tecnologías aún por desarrollar que harán que la experiencia del consumidor sea más personalizada.



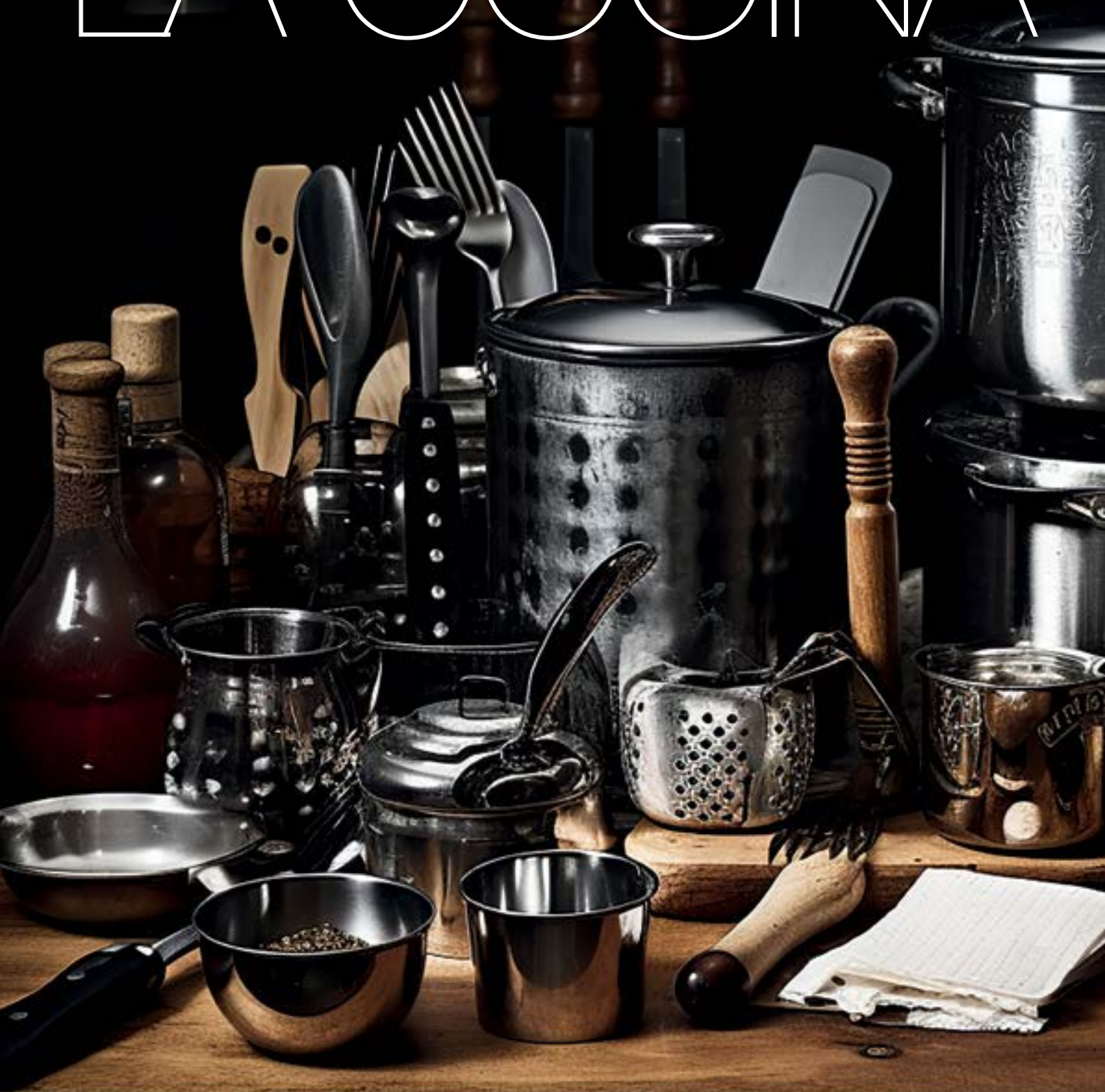
## NUEVO ESTUDIO SUGIERE QUE EL VEGANISMO ES LA MEJOR OPCIÓN PARA SALVAR AL PLANETA

El vegetarianismo y el veganismo están en aumento alrededor del mundo. Y la evidencia científica concluye que lo mejor para evitar el calentamiento global es dejar de consumir carne urgentemente. Muchas personas están comenzando a conocer la verdad sobre el origen de la carne y los productos animales, los riesgos de salud asociados con una dieta densa en proteína animal y los efectos profundamente devastadores que la agricultura y la ganadería industriales están causando al planeta. Investigadores de la Universidad de Oxford publicaron recientemente un estudio que concluyó cómo eliminar la carne y los productos lácteos de la dieta podría reducir la huella de carbono de un individuo hasta en un 73%. Si se multiplica eso por 7.600 millones de personas que habitan la Tierra, el cambio es mucho. Los investigadores también descubrieron que si todos directamente dejaran de consumir carne y derivados de origen animal -como huevos, lácteos o miel de abeja-, la cantidad de tierra de cultivo necesaria se reduciría en un 75%, o sea que podría ahorrarse un área equivalente al tamaño de los Estados Unidos, China y toda la Unión Europea combinados.

Este cambio en la dieta y el estilo de vida no solo provocaría una caída significativa en las emisiones de gases de efecto invernadero, sino también liberaría grandes cantidades de tierra actualmente utilizadas para la ganadería, una de las principales causas de una alarmante tasa de extinción de vida silvestre que enfrenta nuestro planeta hoy. Todos los días se talan decenas de miles de hectáreas en el mundo para crear pastizales para ganado. El estudio publicado en la revista Science es uno de los análisis más completos disponibles hasta el momento sobre los efectos dañinos que la agricultura y la ganadería moderna tienen en el medio ambiente. Es tan complejo que se incluyeron datos de casi 40.000 granjas en 119 países. Según esta investigación, la producción de carne y de productos lácteos es responsable de casi el 60% de la porción agrícola de las emisiones de gases de efecto invernadero. «Una dieta vegana es probablemente la mejor manera de reducir su impacto en el planeta Tierra, no solo los gases de efecto invernadero, sino la acidificación global, la eutrofización, el uso de la tierra y el uso del agua», dijo Joseph Poore «Es mucho más importante dejar de comer carne que reducir el uso de aviones o comprar un auto eléctrico», agregó.



# LA COCINA





# DIÁLOGO 1

*En un rincón vibrante de Nairobi, una cocina de un nuevo restaurante español bulle con emoción y energía. En medio del trájín de ollas, sartenes y utensilios, se encuentra María Isabel, una chef española apasionada por la gastronomía que acaba de llegar a Kenia y no habla ni una palabra de swahili excepto “Hakuna Matata”. Mientras se prepara para cocinar una auténtica paella, María Isabel siente la urgencia de los ingredientes frescos... Sin embargo, sus ayudantes, que hablan swahili, parecen estar interpretando sus deseos de manera bastante... creativa. La cocina está a punto de convertirse en un divertido laberinto de malentendidos lingüísticos y ocurrencias culinarias.*

**MARÍA ISABEL:** *(agitada)* ¡Ay, por favor! ¡Necesito más tomates para la paella!

**AYUDANTE 1:** *(confundido)* Samahani, sijaelewa. TO-MA-TES? Ni kitu gani hicho? Nataka kusema pilipili? *\*(trae un plato de pimientos)*

*[Disculpa, no entiendo. ¿TO-MA-TES? ¿Qué es eso? ¿Querrá decir pimientos?]\**

**MARÍA ISABEL:** *(frustrada)* ¡No, no! Tomates, ¡rojos y jugosos! Para la paella, esencial para darle ese sabor auténtico.

**AYUDANTE 2:** *(también perplejo)* Pole, sina hakika. Tunayo TO-MA-TES? Nataka kusema vitunguu? *(trae una cebolla)*

*[Lo siento, no estoy seguro. ¿Tenemos TO-MA-TES? ¿Querrá decir cebollas?]\**

**MARÍA ISABEL:** *(suspirando)* ¡No cebollas, no! ¡TO-MA-TES! ¡Esto es una locura! *(Mirando a los ayudantes con una mezcla de exasperación y humor)* Me imagino que nuestros idiomas son como los ingredientes de una receta única y un poco caótica. Pero aquí estamos, en un restaurante español en Nairobi, fusionando nuestras culturas y creando algo completamente nuevo. Entonces, ¿los tomates?

**AYUDANTE 3:** *(asintiendo)* Nataka karoti? *(trae un plato de zanahorias)*

*[¿Querrá zanahorias?]\**

**MARÍA ISABEL:** *(riéndose)* Zanahorias? TO-MA-TES! Esto es como un plato exótico y sorprendente. Imaginen la sorpresa de nuestros comensales cuando combinen sabores españoles con ingredientes locales de Kenia.

**AYUDANTE 1:** *(entusiasta)* Labda anataka ndizi? Anapika wali kwa njia ya kushangaza. *(trae plátanos)*

*[Quizás quiere un plátano? Está cocinando de una manera muy rara el arroz...]\**

**MARÍA ISABEL:** *(sonriendo)* ¡Pues no tampoco necesito plátanos! Aprendamos juntos, compartiendo recetas y tradiciones culinarias. Y también, por supuesto, aprendiendo a comunicarnos en nuestros diferentes idiomas. A ver un tomate tiene forma así *(hace un gesto con las manos)* y es de color rojo *(señala el color rojo)*.

**AYUDANTE 2:** *(con determinación)* Hakuna mtu anayeelewa huyu mpishi mpya... Kilio kikubwa. Labda anataka nyanya? Nyana? TO-MA-TES? *(trae un plato de tomates)*

*[No hay quien entienda a esta nueva chef... Menudo lío. Querrá tomates?]\**

**MARÍA ISABEL:** *(emocionada)* ¡Así es NYA-NA! TOMATES son NYANYA!!!!

**Todos los ayudantes:** TOMATES son NYANYA!!!\*

**MARÍA ISABEL:** Chicos, lo conseguiremos. ¡A trabajar!

La cocina es el corazón de cualquier restaurante, donde ocurre la magia y se crean deliciosos platos. Es un espacio lleno de equipos, todos trabajan juntos para ofrecer experiencias gastronómicas excepcionales a los clientes. En la cocina de un restaurante, encontrarás diferentes estaciones como la línea caliente, la línea fría, la sección de repostería y el área de preparación. Cada estación tiene sus responsabilidades y equipos específicos.

Para asegurar que la cocina funcione, la limpieza es crucial. Mantener una cocina limpia y organizada es muy importante. En primer lugar, una cocina limpia reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos al prevenir la contaminación cruzada y el crecimiento de bacterias dañinas. En segundo lugar, una cocina limpia promueve la eficiencia y la productividad. Cuando todo está en su lugar y bien organizado, los chefs y cocineros pueden encontrar rápidamente las herramientas e ingredientes que necesitan. Un entorno sin desorden también minimiza los accidentes y lesiones, permitiendo que el personal trabaje de manera segura y eficiente. Una cocina limpia refleja profesionalismo y construye confianza entre el establecimiento y sus clientes.

Además, hay otros factores importantes a considerar en una cocina de restaurante. Uno de estos factores es el trabajo en equipo. La colaboración y la comunicación efectiva entre el personal de cocina son cruciales para un funcionamiento fluido. Cada miembro del equipo debe comprender sus roles y responsabilidades para asegurar un flujo de trabajo sin problemas.

La obtención de ingredientes y el control de calidad también desempeñan un papel vital en la entrega de experiencias gastronómicas excepcionales. Los restaurantes deben establecer relaciones con proveedores confiables para garantizar la frescura y consistencia de sus ingredientes. Se deben realizar controles de calidad regulares para mantener altos estándares.

Por último, la gestión eficaz de inventario es crucial para evitar el desperdicio y optimizar los costos. Mantener un registro de los ingredientes y controlar los tamaños de las porciones puede ayudar a reducir el desperdicio de alimentos y mejorar la rentabilidad.

En resumen, una cocina de restaurante exitosa va más allá de la limpieza y la organización. Requiere trabajo en equipo, capacitación continua, control de calidad, planificación innovadora de menús y una gestión eficiente de inventario. Al abordar estos aspectos, los restaurantes pueden crear un entorno de cocina próspero que brinde consistentemente experiencias gastronómicas excepcionales.



# DIÁLOGO 2

*En la isla de Mayotte, Aymara Zocatelco ha establecido varios restaurantes de comida rápida. Aymara busca no solo ofrecer auténticos sabores mexicanos, sino también crear oportunidades para jóvenes locales. Su enfoque de intercambio cultural y lucha contra el desempleo juvenil han llevado a la apertura de varios locales. En una entrevista con Yasmin Djanfar, Aymara comparte cómo su proyecto está tejiendo lazos entre culturas y cambiando vidas.*

**YASMIN DJANFAR:** *(sonriente)* ¡Buenas tardes a todos los televidentes de la 1ère! Hoy tenemos una invitada muy especial. Se trata de Aymara Zocatelco, una valiente chef mexicana que ha traído los sabores auténticos de México a la hermosa isla de Mayotte y ha abierto cinco locales en Kawéni, Kungú, Búeni, Kani Keli y Sada. ¡Bienvenida, Aymara!

**AYMARA ZOCATELCO:** *(entusiasmada)* ¡Gracias, Yasmin! Estoy encantada de estar aquí y compartir mi historia con todos ustedes.

**YASMIN DJANFAR:** *(curiosa)* Aymara, tu historia es realmente fascinante. Cuéntanos, ¿cómo decidiste abrir restaurantes de comida rápida mexicana en Mayotte?

**AYMARA ZOCATELCO:** *(sonriendo)* Bueno, Yasmin, siempre he tenido una pasión por la cocina mexicana y quería llevar esos sabores auténticos más allá de las fronteras de mi país. Cuando llegué a Mayotte, me enamoré de la isla y su gente. Vi una oportunidad de compartir mi cultura a través de la comida, así que decidí abrir varios locales de comida rápida mexicana aquí.

**YASMIN DJANFAR:** *(asombrada)* ¡Es realmente admirable! Y no solo estás compartiendo la comida, sino que también estás involucrando a jóvenes locales en tu proyecto. ¿Puedes hablarnos más sobre eso?

**AYMARA ZOCATELCO:** *(entusiasmada)* Por supuesto. Creé un proyecto social que brinda oportunidades a jóvenes que acaban de graduarse en programas de restauración y a becarios. Cada uno de mis locales tiene un responsable que viene de México y cambia cada seis meses. Esto les da a los jóvenes locales la oportunidad de aprender de diferentes perspectivas culinarias y trabajar en un entorno real de restaurante.

**YASMIN DJANFAR:** *(impresionada)* ¡Qué idea maravillosa! Sin duda, estás creando un ambiente de aprendizaje único. Pero tengo que preguntarte, ¿por qué elegiste Mayotte? ¿Y cómo han reaccionado los habitantes locales?

**AYMARA ZOCATELCO:** *(reflexiva)* Mayotte me cautivó con su belleza y su rica mezcla de culturas. Quería unir la esencia de México con la de esta isla. Los habitantes de Mayotte han sido increíblemente acogedores y curiosos acerca de la comida mexicana. Hemos dejado una marca positiva en las comunidades, y espero que esta iniciativa siga creciendo.

**YASMIN DJANFAR:** *(sonriente)* Y, por último, Aymara, has llamado la atención de muchas personas, incluyéndome a mí. ¿Qué mensaje te gustaría compartir con quienes están viendo esta entrevista?

**AYMARA ZOCATELCO:** *(con pasión)* Quiero decirles que la comida es un puente que conecta culturas y corazones. A través de la comida, podemos aprender, compartir y unirnos. Mi sueño es seguir fortaleciendo los lazos entre México y Mayotte, luchando contra el desempleo juvenil y brindando oportunidades para crecer y aprender juntos.

**YASMIN DJANFAR:** *(conmovida)* Aymara Zocatelco, gracias por inspirarnos con tu historia y tu dedicación. ¡Estoy segura de que tu proyecto continuará cosechando éxitos y uniendo a estas dos culturas de manera única!

**AYMARA ZOCATELCO:** *(agradecida)* ¡Gracias a ti, Yasmin, y a todos los que nos están viendo! Juntos, podemos crear un mundo donde la comida y la diversidad sean celebradas y compartidas.

# CHIRIPA

Restaurante mexicano de comida rápida  
**BÚENI-KANIKELI-KAWENI-KUNGÚ-SADA**

## TACOS: 6€

1. Taco de Tinga de Hongos con Mataba:

Tortilla de maíz rellena de hongos en tinga con un toque de mataba. Salsa de chile chipotle y mango.

2. Taco de Plátano Macho Asado con Coco:

Tortilla de maíz rellena de plátano macho asado con coco rallado. Salsa de chile habanero y lima. Con aguacate y cebolla morada.

## BURRITOS: 6€

1. Burrito de Frijoles Negros con Plátano Macho y Mataba:

Tortilla de trigo rellena de frijoles negros, plátano macho y mataba salteada. Salsa de chile morita y cebolla caramelizada. Arroz integral y guacamole.

2. Burrito Vegetariano de Hongos y Yuca con Salsa de Coco:

Tortilla de trigo rellena de hongos y yuca cocidos, con salsa de coco y chile. Salsa de aguacate y lima. Lechuga y tomate.

## QUESADILLAS: 7€

1. Quesadilla Calabaza y Mataba:  
Tortilla de maíz rellena de calabaza cocida y mataba. Salsa de chile poblano y crema agria. Acompañada de ensalada de aguacate.

2. Quesadilla de Chiles Rellenos de Coco y Papaya:

Tortilla de maíz rellena de chiles poblanos rellenos de coco y papaya. Salsa de chile morita y crema de coco.

## EXTRAS: 3€

Nachos con Dip Mataba y Guacamole  
Elote Asado con especias maoreas  
Queso Vegano

## BEBIDAS: 1 VASO 33cl / 1€

Agua de Papaya y Coco  
Aguá de maracuyá  
Agua de limón  
Agua de mango

## POSTRE: 3€

Tres Leches de Coco y Plátano  
con Sirope de Mataba  
Pastel de Yuca con Azúcar de caña

¡Disfruta de la deliciosa fusión de sabores vegetarianos de México y Mayotte en tu experiencia culinaria!

# VOCABULARIO

## la cocina

1. DELANTAL (TABLIER)
2. HORNEADO (COCCIÓN AL HORNO)
3. ESCALDAR (BLANCHIR)
4. HERVIR (BOUILLIR)
5. ASAR A LA PARRILLA (GRILLER)
6. CHEF (CHEF)
7. PICAR (HACHER)
8. COCINAR (CUISINER)
9. CUBIERTOS (COUVERTS)
10. FREÍR EN ABUNDANTE ACEITE (FRIRE)
11. LAVAPLATOS (LAVE-VAISSELLE)
12. MASA (PÂTE)
13. EQUIPAMIENTO (ÉQUIPEMENT)
14. ROBOT (ROBOT CULINAIRE)
15. FREÍR (FAIRE FRIRE)
16. PRENSA DE AJO (PRESSE-AIL)
17. RALLAR (RÂPER)
18. PARRILLA (GRILL)
19. HIERBAS (HERBES)
20. INGREDIENTE (INGRÉDIENT)
21. EXPRIMIDOR (PRESSE-AGRUMES)
22. HERVIDOR (BOUILLOIRE)
23. CUCHILLO (COUTEAU)
24. CUCHARÓN (LOUCHE)
25. MARINADA (MARINADE)
26. MENÚ (MENU)
27. PICAR FINAMENTE (ÉMINCER)
28. TAZÓN DE MEZCLA (SALADIER)
29. SERVILLETA (SERVIETTE)
30. HORNO (FOUR)
31. SARTÉN (POÊLE)
32. PASTELERÍA (PÂTISSERIE)
33. PELADOR (ÉPLUCHE-LÉGUMES)
34. PLATO (ASSIETTE)
35. OLLA (CASSEROLE)
36. RECETA (RECETTE)
37. ASADO (RÔTIR)
38. SALTEAR (SAUTER)
39. BÁSCULA (BALANCE)
40. SERVIR (SERVIR)
41. REBANADORA (TRANCHEUR)
42. ESPÁTULA (SPATULE)
43. COCINAR AL VAPOR (CUIRE À LA VAPEUR)
44. REVOLVER (REMUER)
45. COLADOR (PASOIRE)
46. MANTEL (NAPPE)
47. TEMPORIZADOR (MINUTEUR)
48. UTENSILIOS (USTENSILES)
49. BATIDOR (FOUET)
50. RALLADOR DE CÁSCARA (ZESTEUR)

### EXERCICE 1: COMPLETE THE SENTENCES BY FILLING IN THE BLANKS WITH THE APPROPRIATE WORDS FROM THE GIVEN LIST.

1. Para hacer pasta, necesitas \_\_\_\_\_ el agua antes de añadir los fideos.
2. El chef ató el \_\_\_\_\_ alrededor de su cintura antes de empezar a cocinar.
3. Un \_\_\_\_\_ afilado es esencial para cortar los ingredientes con precisión.
4. \_\_\_\_\_ es un método de cocción que implica calor directo desde arriba.
5. La cocina está equipada con \_\_\_\_\_ modernos para hacer la cocina más fácil.
6. Las \_\_\_\_\_ añaden sabor y aroma a los platos.
7. Puedes hervir agua rápidamente usando un \_\_\_\_\_ eléctrico.
8. Es importante seguir la receta y \_\_\_\_\_ el plato correctamente.
9. Puedes \_\_\_\_\_ queso encima de la pasta para darle sabor adicional.
10. \_\_\_\_\_ se refiere a los utensilios utilizados para comer, como tenedores y cucharas.
11. El \_\_\_\_\_ de cocina supervisa la cocina y asegura la calidad de los platos.
12. Asar a la parrilla es un método de cocción popular para barbacoas, donde la comida se cocina sobre un fuego \_\_\_\_\_.
13. Antes de hornear pan, necesitas amasar la \_\_\_\_\_ para desarrollar el gluten.
14. El \_\_\_\_\_ es una herramienta útil para triturar los dientes de ajo.
15. Después del servicio de cena, los platos se cargan en el \_\_\_\_\_ para su limpieza.
16. Para hacer papas fritas, necesitas \_\_\_\_\_ las papas hasta que estén doradas.
17. \_\_\_\_\_ se pueden usar para picar o rallar ingredientes.
18. \_\_\_\_\_ es un método de cocción que implica calentar la comida en un horno.
19. La sal es un \_\_\_\_\_ común que se utiliza en muchas recetas.
20. Deberías \_\_\_\_\_ las cebollas antes de añadirlas a la sopa.
21. Para hacer papas fritas, necesitas \_\_\_\_\_ en aceite caliente.
22. \_\_\_\_\_ se puede usar para extraer el jugo de las frutas.
23. \_\_\_\_\_ es un método de cocción que implica calor directo desde abajo.

# EJERCICIOS

## ALGUNOS PROVERBIOS

1. **“AL PAN, PAN; Y AL VINO, VINO.”** - Este refrán sugiere ser honesto y directo, sin rodeos ni exageraciones, similar a cómo se debe reconocer cada alimento por lo que es.
2. **“CAMARÓN QUE SE DUERME, SE LO LLEVA LA CORRIENTE.”** - Este proverbio mexicano advierte sobre la importancia de estar alerta y no perder oportunidades, similar a cómo la comida puede arruinarse si no se cuida adecuadamente.
3. **“A QUIEN MADRUGA, DIOS LE AYUDA.”** - Aunque no está directamente relacionado con la cocina, este refrán refleja la importancia de la planificación y la preparación anticipada, aspectos esenciales en la cocina.
4. **“EN CASA DE HERRERO, CUCHILLO DE PALO.”** - Este proverbio indica que a veces las personas que están especializadas en algo pueden descuidar detalles en su propio entorno, lo cual también puede aplicarse a los chefs y cocineros.
5. **“CADA COCINERO ALABA SU PUCHERO.”** - Este refrán significa que cada persona tiende a considerar su propia comida como la mejor, similar a cómo los chefs pueden tener preferencias por sus propias creaciones culinarias.
6. **“A QUIEN MUCHO COCINA, ALGO SE LE QUEMA.”** - Este proverbio sugiere que cuando uno se excede en ciertas actividades, es probable que cometa errores, algo que puede suceder incluso en la cocina.
7. **“NO ES MOCO DE PAVO.”** - Esta expresión española se utiliza para indicar que algo no es fácil o insignificante, similar a cómo cocinar platos complejos requiere tiempo y habilidad.
8. **“LA SOPA, SI ES BUENA, HASTA EL CALDERO LAME.”** - Este refrán resalta la importancia de reconocer la calidad de la comida, ya que si una sopa es realmente deliciosa, incluso el recipiente se lamería para no perder ni una gota.
9. **“LA OLLA NO HUYE DEL FUEGO, NI LA CALABAZA DEL AGUA.”** - Este proverbio africano sugiere que cada uno debe asumir su responsabilidad y enfrentar los desafíos, similar a cómo los ingredientes deben ser tratados según su naturaleza en la cocina.

## TRABALENGUAS

1. Tres tristes tigres tragan trigo en un trival, tragaban trigo tres tristes tigres en un trival.
2. Pedro Pablo prepara papas para su papá, pero su papá prefiere papas preparadas por su papá.
3. Un cocinero colombiano se comprometió a cocinar coles coloradas con col de colorado, porque si no come col de colorado cocinará coles coloradas.
4. Rosa Rizo riza ricas rosquillas con rizadores redondos, con rizadores redondos riza ricas rosquillas Rosa Rizo.

## KENSEI, EL RESTAURANTE QUE RECUPERA TÉCNICAS JAPONESAS ANCESTRALES EN TENERIFE

EL RESTAURANTE DIRIGIDO POR EL ECLÉCTICO ‘SUSHIMAN’ VÍCTOR PLANAS ESTÁ REPLETO DE DETALLES QUE SE DESMARCAN DE LO CONVENCIONAL

A semejanza de algunos de los cocineros itamae que trabajan en España, Víctor Planas recupera técnicas ancestrales de la cocina japonesa, al tiempo que convierte sus recetas en el soporte de una fusión tranquila, aunque repleta de detalles imaginativos. Después de una década en el grupo Kabuki, donde ejerció de jefe de cocina y chef ejecutivo, hace justo dos años iniciaba su aventura en solitario en un espacio independiente del hotel Bahía del Duque, al sur de Tenerife: el restaurante KENSEI. El menú presenta un paradójico sashimi variado a partir de un único pescado, una lubina tratada con cinco técnicas japonesas que la transforman en otros tantos sabores diferentes. La sutileza nipona llevada al extremo. Del tradicional corte en sashimi, en crudo, a la técnica conocida como arai, donde el pescado se cocina previamente en agua helada, medio que modifica su textura. En conjunto, una brillante exhibición que merecería explicarse con más detalle a los comensales.

A partir de ese punto, Planas da rienda suelta a su fusión con altos y bajos escalonados. Están logradas las almejas en un caldo de sake, jengibre, alga kombu y pimientos jalapeños. Es correcto el tartar de salmón, con chips de tapioca, holandesa de yuzu kosho y huevo de codorniz frito, y resulta algo anodina la vieira con setas, asadas en la robata a la salsa de soja y mantequilla tostada. De lo cocinado a lo crudo, los usuzukuris de hamachi (pez limón) y de ventresca de atún ratifican la precisión de los cortes y el acierto de sus floreados aliños (kimchi, pico de gallo, huevas de abadejo). Rigor y respeto a las recetas tradicionales. Los postres (kaki-gori de pepino, menta y jengibre; mousse de yuzu y frutos rojos) testimonian el interés de la casa en desgajarse de la rutina.

PUNTUACIÓN	
	<b>7</b>
Pan	–
Café 7	7
Bodega	7
Ambiente	7
Cocina	7
Postres	6
Servicio	8
Aseos	6,5

### Kensei

- **Dirección:** Hotel Bahía del Duque Av. de Bruselas, s/n. Costa Adeje (Santa Cruz de Tenerife)
- **Teléfono:** 822 621 133
- **Web:** [kenseijapanesetenerife.com/es/](http://kenseijapanesetenerife.com/es/)
- **Precio:** Entre 90 y 120 euros por persona. Menús: 80, 85 y 150 euros.
- **Horario:** Cierra todos los días al mediodía, excepto domingos, que abre para comidas y cenas.



### José Carlos Capel |

Economista. Crítico de EL PAÍS desde hace 34 años. Miembro de la Real Academia de Gastronomía y de varias cofradías gastronómicas españolas y europeas, incluida la de Gastrónomos Pobres. Fundador en 2003 del congreso de alta cocina Madrid Fusión. Tiene publicados 45 libros de literatura gastronómica. Cocina por afición, sobre todo los desayunos.



# LAYUCA





# LA YUCA

## UN TESORO NUTRICIONAL Y CULINARIO DE LAS TIERRAS TROPICALES

La yuca, también conocida como mandioca o casava, es un tubérculo ampliamente consumido en muchas partes del mundo. Originaria de América del Sur, la yuca se ha convertido en un alimento fundamental en las dietas de diversas culturas debido a su versatilidad y valor nutricional. La yuca es una planta resistente que crece en climas cálidos y tropicales. Sus raíces pueden alcanzar profundidades considerables en busca de nutrientes y agua, lo que la hace adecuada para zonas donde otros cultivos pueden tener dificultades para prosperar. Su raíz, que es la parte comestible, tiene una textura similar a la papa pero un sabor único y ligeramente dulce.

Uno de los aspectos más destacados de la yuca es su versatilidad culinaria. Se puede preparar de diversas formas: hervida, cocida, frita, asada o incluso en forma de harina. La harina de yuca es ampliamente utilizada para hacer productos como pan, galletas y pasteles en muchas regiones tropicales. Además, la yuca es una excelente alternativa sin gluten, lo que la convierte en un alimento esencial para personas con intolerancia al gluten.

La yuca es rica en carbohidratos y calorías, lo que la convierte en una fuente de energía importante en las dietas de muchas comunidades. También contiene vitamina C, vitaminas del complejo B, minerales como el potasio y el magnesio, y fibras dietéticas que favorecen la salud digestiva. En algunas culturas, la yuca es un alimento básico que se consume a diario en diferentes formas. Por ejemplo, en muchas partes de África, se prepara frita o cocida y se sirve como acompañamiento de platos principales. En América Latina, la yuca frita es un bocadillo popular, mientras que la harina de yuca se utiliza en platos tradicionales como la “arepa” o el “casabe”.

Sin embargo, es importante mencionar que la yuca cruda contiene compuestos tóxicos llamados cianogénicos, que pueden liberar cianuro cuando se consumen en grandes cantidades. Para eliminar estos compuestos, la yuca debe ser adecuadamente procesada antes de su consumo. Esto generalmente implica pelarla, cocinarla y desechar el agua de cocción.

En resumen, la yuca es un tubérculo versátil y nutritivo que desempeña un papel vital en la alimentación de muchas culturas tropicales. Su capacidad para crecer en condiciones difíciles, su valor nutricional y su adaptabilidad en la cocina la convierten en un recurso valioso para la seguridad alimentaria y la diversificación de las dietas en todo el mundo.



# Yuca

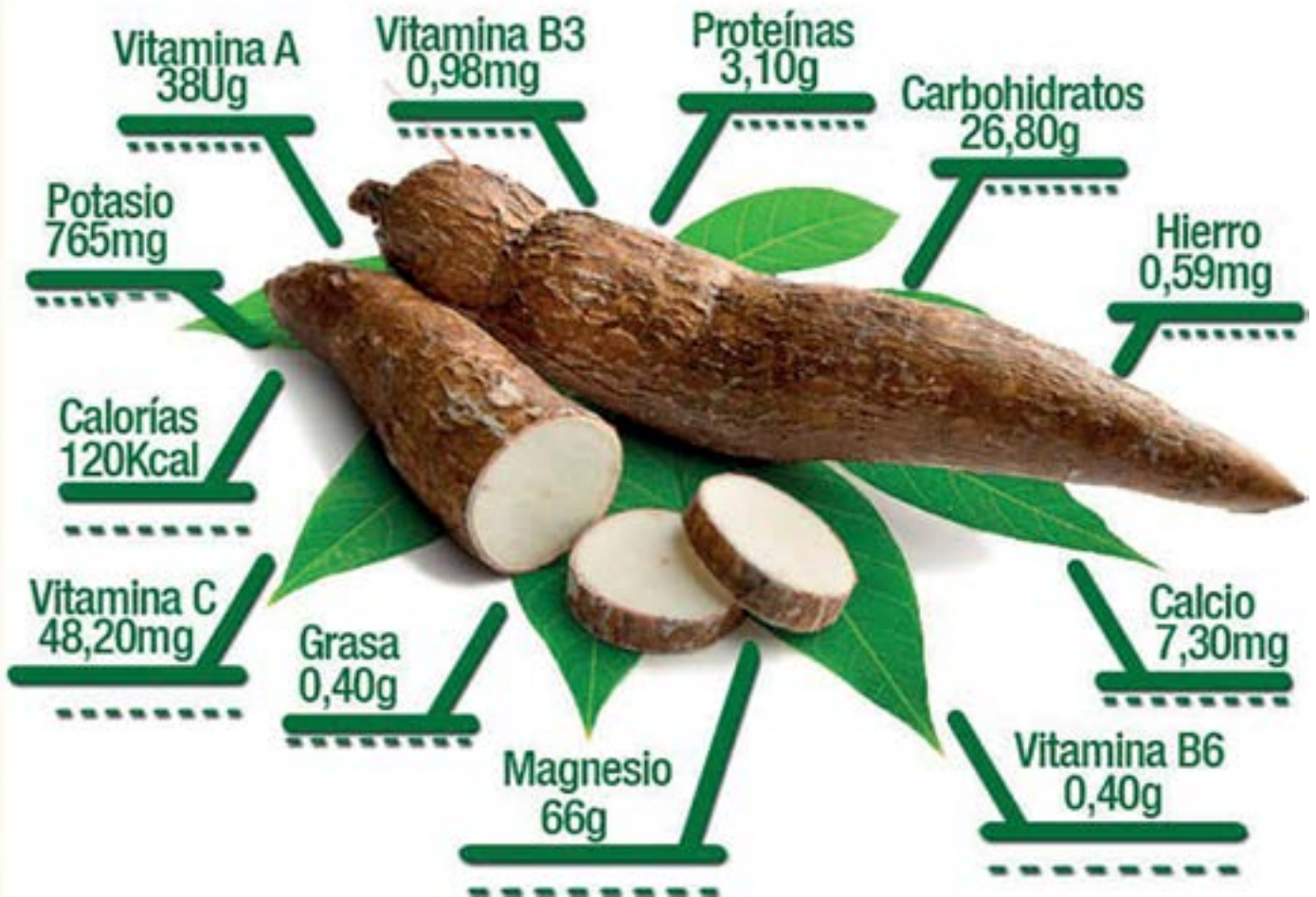
*Manihot esculenta*

## Origen

Centro del sur de América

## Cultivo

Sudamérica, África y el Pacífico



**L**a yuca, también conocida como mandioca o casabe en diferentes regiones, es un ingrediente versátil que ha conquistado los paladares de diversas culturas alrededor del mundo. Se ha convertido en un alimento fundamental en la gastronomía de muchas regiones, desde América Latina hasta África y Asia. Su sabor suave y textura única la convierten en una opción ideal para una variedad de platillos, desde salados hasta dulces. En la cocina, la yuca ofrece una amplia gama de posibilidades. Desde las clásicas preparaciones como la yuca frita, un acompañamiento crujiente y sabroso, hasta los más elaborados platos como el pastel de yuca, donde esta raíz se transforma en una masa tierna y deliciosa.

### **1. YUCA FRITA:**

Corta la yuca en tiras delgadas o bastones y hiérvela hasta que esté tierna. Luego, escúrrela y sécala bien. Fríe las tiras en aceite caliente hasta que estén doradas y crujientes. Escúrrelas en papel absorbente y sazónalas con sal y pimienta. Sirve con una salsa picante de ají, guasacaca o incluso ketchup.

Origen: América Latina y el Caribe.

### **2. PURÉ DE YUCA:**

Pela la yuca y córtala en trozos pequeños. Cocínala en agua con sal hasta que esté tierna. Escurre y haz un puré añadiendo mantequilla y leche caliente. Sazona con sal y pimienta al gusto. Puedes espolvorear queso rallado encima antes de servir.

Origen: América Latina.

### **3. EMPANADAS DE YUCA:**

Ralla la yuca y exprime el exceso de líquido. Mezcla la yuca rallada con queso rallado y huevo. Forma discos de masa para empanadas y rellénalos con la mezcla de yuca. Cierra y sella los bordes, luego fríelos hasta que estén dorados y crujientes.

Origen: América Latina.

### **4. BOLLOS DE YUCA:**

Mezcla yuca rallada con queso rallado, un poco de leche y sal. Forma bollos y cuécelos al vapor hasta que estén cocidos y firmes. Estos bollos son excelentes como desayuno o merienda.

Origen: América Latina.

### **5. PASTELITOS DE YUCA:**

Cocina la yuca hasta que esté tierna y haz un guiso con carne, cebolla, pimienta y especias. Rellena discos de masa de hojaldre con el guiso y ciérralos. Hornea hasta que los pastelitos estén dorados y la masa esté cocida.

Origen: República Dominicana.

### **6. YUCA AL HORNO:**

Corta la yuca en trozos medianos y colócalos en una bandeja para hornear. Rocía con aceite de oliva, ajo picado y hierbas como romero o tomillo. Hornea a 200°C hasta que estén dorados y tiernos por dentro.

Origen: América Latina.

### **7. YUCA ROSTIZADA:**

Corta la yuca en bastones y colócalos en una bandeja para hornear. Rocía con aceite de coco derretido y hornea a 220°C hasta que estén dorados y crujientes. Sirvelos con una salsa de dip a base de yogurt y hierbas.

Origen: Fusión caribeña y latinoamericana.

### **8. SOPA DE YUCA:**

Cocina la yuca en caldo de vegetales con cebolla, ajo y especias. Una vez que esté tierna, licúa la mezcla hasta obtener una sopa cremosa. Puedes agregar leche de coco para darle un toque tropical y servirla con cilantro picado por encima.

Origen: América Latina.

### **9. YUCA CON MOJO:**

Cocina la yuca hasta que esté tierna y escúrrela. Prepara un mojo con aceite de oliva, ajo picado, jugo de limón, sal y pimienta. Baña la yuca cocida con esta salsa antes de servir.

Origen: Influencia cubana.

### **10. TOSTONES DE YUCA:**

Corta la yuca en rodajas gruesas y fríelas en aceite caliente hasta que estén doradas pero aún suaves por dentro. Saca las rodajas y aplástalas con una prensa. Fríelas nuevamente hasta que estén doradas y crujientes. Sazona con sal y sirve con una salsa de ajo y limón.

Origen: América Latina y el Caribe.

En países como Colombia y Venezuela, la yuca es transformada en delicias dulces, como el “dulce de yuca” o “yuca con dulce”, donde se combina con jarabes de sabores exquisitos.

Los platillos con yuca son una celebración de la diversidad culinaria. En Brasil, la “mandioca frita” es popular en cualquier esquina, mientras que en el Caribe se encuentra el famoso “casabe”, un pan plano y crujiente elaborado a partir de yuca. En África, la yuca es parte esencial de platos tradicionales como el “fufú”, y en Asia se la utiliza en curries y sopas. No podemos olvidar mencionar los postres con yuca, que ofrecen una experiencia dulce y única. Desde el “brazo gitano de yuca” relleno de dulce de leche, hasta las bolitas de yuca y coco que mezclan sabores tropicales en una sola mordida. Estas creaciones culinarias son el resultado de siglos de tradición y creatividad, que han permitido que la yuca se integre de manera perfecta en la cocina global. Cada receta con yuca cuenta una historia, une a las comunidades y resalta la importancia de los ingredientes locales en la creación de platos extraordinarios. Desde las calles de América Latina hasta los mercados de África, la yuca sigue conquistando corazones y deleitando paladares con su inigualable versatilidad y sabor único. Así que la próxima vez que te encuentres con una raíz de yuca, recuerda que estás frente a un mundo de posibilidades culinarias que están listas para ser exploradas y disfrutadas.

### **1. BRAZO GITANO DE YUCA:**

Cocina y machaca la yuca hasta formar un puré suave. Extiende el puré en una bandeja, agrega dulce de leche o crema de cacahuete y enrolla como un brazo gitano. Refrigerera, corta en porciones y espolvorea con azúcar glas.

Origen: América Latina.

### **2. CANDIED YUCA:**

Pela y corta la yuca en bastones. Cocina en almíbar de azúcar y canela hasta que estén tiernos y caramelizados. Deja enfriar antes de servir como un dulce delicioso.

Origen: América Latina y el Caribe.

### **3. YUCA EN MIEL:**

Hierve la yuca hasta que esté tierna y luego sumérgela en un almíbar de miel, agua y especias como canela y clavo. Deja que la yuca absorba el almíbar y luego enfría antes de servir.

Origen: América Latina.

### **4. BOLITAS DE YUCA Y COCO:**

Mezcla yuca cocida y machacada con coco rallado y azúcar. Forma bolitas y refrigéralas hasta que estén firmes. Puedes espolvorear más coco rallado por encima antes de servir.

Origen: América Latina y el Caribe.

### **5. YUCA CON MIEL DE PANELA:**

Hierve la yuca hasta que esté tierna y luego sumérgela en miel de panela caliente. Deja que la yuca absorba la miel y luego refrigera antes de servir.

Origen: Colombia.

### **6. DULCE DE YUCA CON LECHE CONDENSADA:**

Cocina la yuca en agua hasta que esté tierna, luego escúrrela. Mezcla con leche condensada y cocínala a fuego bajo hasta obtener una preparación cremosa. Sirve en tazones y espolvorea canela por encima.

Origen: América Latina.

### **7. YUCA CON ALMÍBAR DE FRUTAS:**

Corta la yuca en trozos y cocina hasta que estén tiernos. Prepara un almíbar con frutas como piña, papaya y guayaba. Combina la yuca cocida con el almíbar y sirve como postre frutal.

Origen: América Latina.

### **8. YUCA EN COCADA:**

Cocina y pica la yuca en trozos pequeños. Prepara una cocada con leche de coco, azúcar y canela. Agrega la yuca cocida a la cocada y cocina hasta que la mezcla esté espesa. Sirve frío.

Origen: América Latina y el Caribe.

### **9. YUCA CON DULCE:**

Hierve la yuca y córtala en trozos pequeños. Prepara un almíbar con papelón (panela), agua y especias. Deja que la yuca absorba el almíbar y luego sirve caliente.

Origen: Venezuela.

### **10. YUCA EN BATIDO DE FRUTAS:**

Licúa yuca cocida con frutas como mango, piña y papaya. Agrega leche y azúcar al gusto. Sirve como un batido refrescante y nutritivo.

Origen: América Latina y el Caribe.





EISENBAHN

*Pilsener*

Red sauce

# República Dominicana busca que la Unesco declare el casabe Patrimonio Inmaterial

FE Por Agencia EFE — 28 marzo, 2023 en Noticias



La ministra de Cultura, Milagros Germán, viajó este martes a París, Francia, para presentar ante la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) la candidatura del casabe a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

La propuesta, según una nota del ministerio, obedece al interés no solo de la República Dominicana, sino de otros países de la región, de considerar el casabe patrimonio mundial, tanto por su valor alimenticio como por las prácticas y los conocimientos que, en torno a su preparación, se han transmitido a través de los siglos.

La iniciativa busca, además, visibilizar a los portadores de esta tradición de la región caribeña, en la cual el casabe es considerado un elemento identitario de la cultura y de los hábitos alimenticios de las comunidades.

Se unirán a esta solicitud delegaciones de Cuba, Haití, Honduras y Venezuela, de acuerdo con el comunicado ministerial.

El casabe se elabora a base de la planta de yuca, es de origen suramericano y se integró en la cultura del Caribe "desde muchos siglos" antes de la llegada de los españoles a América.

"Lo que se busca es entregar el expediente a los técnicos de la Unesco para, concomitantemente, explicarles la importancia que tiene el casabe en la región del Caribe, con el fin de que sea nominado como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad", expresó Germán.

La comitiva dominicana agotará una agenda que incluye reuniones con técnicos de ese organismo multilateral, así como una recepción con delegaciones permanentes, miembros del cuerpo diplomático en Francia y de la comunidad dominicana en el país europeo.

Date: \_\_\_\_\_

Lined writing area consisting of 28 horizontal lines.

## LA YUCA PUEDE CONVERTIRSE EN EL CULTIVO DEL SIGLO XXI: FAO

LA PRODUCCIÓN MUNDIAL DEL TUBÉRCULO SE HA INCREMENTADO EN UN 60% DESDE 2000 Y SE ACELERARÁ AÚN MÁS EN LA DÉCADA ACTUAL.

La FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación con sede en Roma, publicó este martes una guía para intentar aumentar “de manera sostenible los rendimientos de la yuca” y así lograr que la mandioca se convierta en “el cultivo del siglo XXI”. Según la agencia de la ONU, “el modelo de agricultura respetuosa con el medio ambiente denominado ‘ahorrar para crecer’ que promueve la FAO, puede incrementar de manera sostenible los rendimientos de la yuca en un 400% y lograr que pase de ser alimento para pobres al cultivo del siglo XXI”.

En su “guía de campo”, la FAO, que cita, entre otros, el ejemplo de Colombia, describe “cómo aplicar este modelo a la producción de yuca en pequeña escala y explica que la producción mundial del tubérculo se ha incrementado en un 60 por ciento desde 2000 y se acelerará aún más en la década actual, al reconocer las autoridades su enorme potencial”. Para la agencia de la ONU, “el enfoque de ahorrar para crecer (...) logra un mayor rendimiento mejorando la salud de la tierra, más que con el uso intensivo de insumos químicos. Ahorrar para crecer minimiza la perturbación del suelo causada por la labranza convencional - como el arado-, y recomienda el mantenimiento de una cubierta protectora de vegetación sobre el suelo”, agrega. “En lugar de los monocultivos asociados normalmente a los sistemas agrícolas intensivos, ahorrar para crecer alienta cultivo mixto y la rotación de cultivos, y defiende el manejo integrado de plagas, que usa material de siembra libre de enfermedades y a los enemigos naturales de las plagas para acabar con los insectos dañinos, en lugar de pesticidas químicos”, asegura.

Tras citar el caso de Vietnam, donde “los campesinos que utilizaron tecnologías y prácticas mejoradas aumentaron los rendimientos de yuca de 8,5 toneladas a 36 toneladas, un aumento de más del 400%”, la FAO menciona a la República Democrática del Congo y a Colombia. “En Colombia, la rotación del cultivo de yuca con frijol y sorgo impulsó los rendimientos, lo que no se había conseguido solamente con el uso de fertilizantes minerales”, puntualiza.

La FAO también estima que, “además de su importancia como fuente de alimentos y de seguridad alimentaria, la yuca también tiene una serie de usos industriales que le dan un gran potencial para estimular el desarrollo industrial rural y aumentar los ingresos rurales”. Por último, “otra consideración importante es que, de los principales cultivos básicos en África, se espera que la yuca -dura y resistente- sea de los menos afectados por el cambio climático”.





# GASTRONOMÍA EN PAÍSES HISPANO HABLANTES

La lengua española, también conocida como castellano, es una de las lenguas más habladas en el mundo. Se originó en la región de Castilla, en España, y a lo largo de los siglos ha experimentado una fascinante evolución y expansión. Actualmente, es el idioma oficial en 21 países, donde se mezcla con culturas, dialectos y acentos únicos.

La expansión colonial española desempeñó un papel fundamental en la propagación del idioma. A medida que los exploradores y colonizadores españoles llegaban a América, llevaban consigo el español, que se arraigó en las nuevas tierras y se fusionó con las lenguas indígenas locales. Este proceso de mezcla lingüística dio lugar a variedades únicas de español en cada país.

Cada país de habla hispana tiene su propio matiz y riqueza lingüística. Desde el español caribeño con su ritmo y entonación distintiva hasta el español rioplatense con su influencia italiana en Argentina y Uruguay, y el español andino con su relación cercana a las lenguas indígenas en Perú y Bolivia. Estas variaciones en el léxico, la gramática y la pronunciación son reflejo de la diversidad cultural y geográfica de cada región.

La evolución del español también se ha visto influenciada por la interacción con otras lenguas a lo largo de la historia. El contacto con lenguas indígenas, así como con el inglés, francés y portugués debido a la exploración y el comercio, ha enriquecido el vocabulario y la estructura gramatical del español.

Hoy en día, la lengua española sigue evolucionando. La tecnología, la globalización y la comunicación internacional han contribuido a la adopción de nuevas palabras y expresiones en el vocabulario cotidiano. A pesar de estas influencias, el español sigue siendo un elemento esencial de identidad cultural para los países de habla hispana, conectando a millones de personas en todo el mundo a través de un lenguaje compartido que celebra su diversidad y unidad.

**Argentina - BUENOS AIRES**

**Bolivia - LA PAZ / SUCRE**

**Chile - SANTIAGO**

**Colombia - BOGOTÁ**

**Costa Rica - SAN JOSÉ**

**Cuba - LA HABANA**

**República Dominicana - SANTO DOMINGO**

**Ecuador - QUITO**

**El Salvador - SAN SALVADOR**

**España - MADRID**

**Puerto Rico (Estados Unidos) - SAN JUAN**

**Guatemala - CIUDAD DE GUATEMALA**

**Guinea Ecuatorial - MALABO**

**Honduras - TEGUCIGALPA**

**México - CIUDAD DE MÉXICO**

**Nicaragua - MANAGUA**

**Panamá - CIUDAD DE PANAMÁ**

**Paraguay - ASUNCIÓN**

**Perú - LIMA**

**Uruguay - MONTEVIDEO**

**Venezuela - CARACAS**

La gastronomía en los países hispanohablantes es un fascinante mosaico de sabores, técnicas y tradiciones que reflejan la rica historia y la diversidad geográfica de estas naciones. Aunque comparten el idioma español, sus cocinas son una expresión única de su identidad cultural y su conexión con el entorno natural.

La abundante biodiversidad y los climas variados de estos países han dado lugar a una gran variedad de ingredientes autóctonos. En las regiones costeras, los mariscos y pescados frescos son protagonistas en platos como los ceviches y las paellas. Las frutas tropicales como el plátano, la piña, el mango y la guayaba son esenciales en postres y bebidas. En las zonas montañosas, los tubérculos como la papa y la yuca se utilizan en guisos y acompañamientos.

La influencia de las culturas indígenas, europeas, africanas y asiáticas es evidente en cada bocado. Los indígenas aportaron técnicas de cocción como el nixtamalizado y el uso del maíz en diversas formas. Los africanos trajeron consigo especias y métodos de sazonado, enriqueciendo los sabores de los platos. La herencia europea introdujo ingredientes como el trigo, el aceite de oliva y la carne de cerdo, que se convirtieron en elementos básicos de la dieta.

Las formas de cocinar también reflejan la diversidad geográfica. En las regiones costeras, la cocción al vapor y la marinación son comunes para resaltar la frescura de los ingredientes. En las zonas montañosas, los guisos y las preparaciones al horno proporcionan calor y sustancia. La preparación de la comida a menudo es una experiencia social y cultural, donde las recetas se transmiten oralmente de generación en generación.

La geografía también influye en los hábitos alimentarios. Las regiones costeras tienen fácil acceso a productos del mar y a ingredientes frescos, mientras que las áreas rurales pueden depender más de la agricultura y la ganadería. Los climas cálidos fomentan el consumo de platos refrescantes y ligeros, como ensaladas y ceviches, mientras que en climas más fríos se prefieren las comidas calientes y sustanciosas.

La globalización ha traído consigo la adopción de ingredientes y técnicas culinarias de otras partes del mundo. Esto ha enriquecido aún más la gastronomía hispanohablante, creando platos que fusionan tradiciones locales con influencias globales.

En resumen, la gastronomía en los países hispanohablantes es una manifestación culinaria de la diversidad, la historia y la geografía de la región. A través de los ingredientes, las influencias culturales y las técnicas de cocción, cada país crea un abanico de sabores únicos que celebran su identidad y su conexión con la tierra y las generaciones anteriores. La gastronomía hispanohablante es un testimonio de cómo la comida puede ser un reflejo profundo de la cultura y la historia de una comunidad.



# ARGENTINA

La gastronomía de Argentina es una mezcla rica y diversa de influencias culturales que han dado forma a su identidad culinaria única. Desde la pasión por el asado hasta la adicción al dulce de leche, la comida en Argentina es más que una necesidad, es una expresión de cultura y tradición. En el corazón de la gastronomía argentina se encuentra el asado, un ritual social que involucra la parrilla y cortes de carne de res de alta calidad. Es más que una comida; es una experiencia compartida en reuniones familiares y con amigos durante los fines de semana.

Las empanadas son otra estrella de la cocina argentina. Estas deliciosas bolsitas de masa rellenas varían en sabor y estilo según la región, y pueden contener carne, pollo, queso y más.

La milanesa, una rebanada fina de carne empanada y frita, es otro plato querido que refleja la influencia italiana en la cocina argentina. A menudo se sirve con papas fritas o ensaladas.

El dulce de leche, una creación argentina por excelencia, es un caramelo suave y decadente hecho de leche y azúcar. Se extiende generosamente sobre tostadas y se usa en una variedad de postres y pasteles.

No se puede hablar de la cocina argentina sin mencionar el chimichurri, una salsa a base de hierbas y especias que complementa perfectamente las carnes asadas.

Argentina también es famosa por su producción de vino, en particular el Malbec. La región de Mendoza es un paraíso vinícola que atrae a amantes del vino de todo el mundo. La pastelería argentina es otro punto destacado, con medialunas (un tipo de croissant) y facturas (pasteles dulces) que llenan las vitrinas de las panaderías.

La diversidad geográfica del país se refleja en su cocina regional. Desde influencias indígenas en el norte hasta delicias de mariscos en la Patagonia, cada región agrega su propio toque a la mezcla culinaria de Argentina.





# BOLIVIA

La gastronomía de Bolivia es un fascinante mosaico de culturas y sabores que se entrelazan para crear una experiencia culinaria única. Desde los aromas tentadores de la comida callejera hasta los platos tradicionales arraigados en la historia, la cocina boliviana refleja la diversidad y la riqueza del país.

Uno de los pilares de la gastronomía boliviana es la quinua, un grano ancestral considerado sagrado por muchas culturas indígenas. La quinua se utiliza en diversas preparaciones, como sopas y ensaladas, y es apreciada por su valor nutricional.

El “salteña” es un emblema de la comida callejera en Bolivia. Esta empanada jugosa y rellena, a menudo con carne, pollo o verduras, es un bocado favorito para locales y visitantes por igual.

La “llajwa” es una salsa picante que acompaña muchos platos bolivianos. Preparada con tomates y ají, agrega un toque de sabor y calor a las comidas.

Los “silpancho” son un plato completo que presenta una base de arroz cubierta con carne empanada, huevo frito, papas y ensalada. Es una muestra de la comida reconfortante y abundante de Bolivia. La “sopa de maní” es un platillo tradicional que combina maní molido con carne y verduras para crear un caldo rico y sustancioso.

Bolivia también es conocida por su bebida tradicional, la “chicha”. Hecha de maíz fermentado, la chicha se ha consumido durante siglos y sigue siendo una parte importante de la cultura boliviana. La diversidad geográfica de Bolivia se traduce en una variedad de ingredientes y platos regionales. Desde la comida de la región andina hasta los sabores de la Amazonía, cada área aporta su propio sabor característico.

En resumen, la gastronomía de Bolivia es una ventana a su historia, cultura y paisajes. Se puede saborear la rica mezcla de tradiciones y el amor por los ingredientes locales que define la cocina boliviana.





# COLOMBIA

La gastronomía de Colombia es un emocionante viaje a través de sabores y tradiciones culinarias arraigadas en la historia del país. La cocina colombiana es una fusión de influencias indígenas, africanas y europeas que crean una experiencia única.

El “ajiaco” es uno de los platos más emblemáticos de Colombia. Una rica sopa a base de papas, pollo, maíz y guascas, el ajiaco es un reconfortante recordatorio de la tradición andina. Las “arepas” son una constante en la mesa colombiana. Estas tortillas de maíz o harina de maíz se sirven en diversas formas y tamaños, y pueden ser el acompañamiento para cualquier comida.

El “bandeja paisa” es un plato icónico que representa la generosidad de la comida colombiana. Con arroz, frijoles, carne (generalmente carne molida, chicharrón y chorizo), plátano, huevo frito y aguacate, es una comida completa que refleja la abundancia.

La “sancocho” es otra sopa tradicional que varía según la región. Hecho con una combinación de carne (pollo, res o cerdo), plátano, yuca y otros ingredientes, es una explosión de sabores en cada cucharada.

Los “buñuelos” y “almojábanas” son bocadillos populares, especialmente durante las festividades. Estos pequeños bocados de masa fritos o al horno son irresistibles.

El “ajiaco” es una carne guisada en una salsa a base de cebolla, tomate y ajo. Puede estar hecho con carne de res, cerdo o pollo, y es una delicia llena de sabor.

El “postre de natas” es un dulce popular que combina leche, azúcar y canela para crear una crema suave y decadente. El “chocolate santafereño” es una bebida tradicional hecha de chocolate caliente espeso, que se suele acompañar con queso fresco.

Y no podemos olvidar el café, uno de los tesoros de Colombia. Con sus laderas montañosas y climas diversos, Colombia produce algunos de los granos de café más finos del mundo. El café colombiano es apreciado por su sabor suave y notas aromáticas, y es un componente fundamental de la cultura y la economía del país. La diversidad geográfica de Colombia se refleja en su cocina, con influencias costeras, andinas y amazónicas que dan lugar a una variedad de ingredientes y técnicas culinarias.





# CUBA

La gastronomía cubana es un viaje culinario que fusiona influencias africanas, españolas y caribeñas para crear una experiencia de sabor única y vibrante. Desde los platos tradicionales que reflejan la historia de la isla hasta las combinaciones de ingredientes frescos que caracterizan la cocina cubana, cada bocado es un reflejo de la cultura y el espíritu del país.

El “arroz con frijoles” es un pilar fundamental de la dieta cubana. El arroz se mezcla con frijoles negros y se sazona con una combinación de especias y condimentos, creando una base deliciosa y sustanciosa.

El “ropa vieja” es un plato emblemático que presenta carne de res desmenuzada, cocida en una salsa de tomate y especias. Se sirve con arroz y plátanos fritos para un equilibrio perfecto de sabores y texturas. Los “tostones” son rodajas de plátano verde que se fríen dos veces hasta que quedan crujientes por fuera y suaves por dentro. Son un acompañamiento popular en muchas comidas cubanas.

La “yuca con mojo” es una guarnición clásica. La yuca hervida se sirve con una salsa de ajo, limón y aceite de oliva, que agrega un toque de sabor a cada bocado. Los “moros y cristianos” son una combinación de arroz y frijoles negros cocidos juntos, que resultan en un plato colorido y sabroso que a menudo se encuentra en la mesa cubana.

El “picadillo” es una mezcla de carne picada (generalmente carne de res) con verduras como pimientos, cebollas y aceitunas, todo cocido en una salsa de tomate. Los “tamales” son una herencia de la influencia africana y caribeña en la cocina cubana. Se preparan con masa de maíz rellena de carne, pollo, pescado o vegetales, y se envuelven en hojas de plátano antes de cocinarlos al vapor.

El “mojito” es una bebida icónica de Cuba. Hecha con ron, menta, limón, azúcar y soda, es refrescante y se ha convertido en una representación de la vida relajada de la isla.

La “guayaba con queso” es un postre simple pero delicioso. Las rebanadas de queso blanco se combinan con mermelada de guayaba para crear un equilibrio entre lo salado y lo dulce.

La gastronomía cubana es una expresión de la alegría y la pasión de la isla. A través de cada plato, se pueden saborear las tradiciones y la diversidad que hacen que la comida cubana sea tan especial y entrañable.





# GUINEA ECUATORIAL

La gastronomía de Guinea Ecuatorial es una mezcla de influencias africanas, españolas y autóctonas, que se refleja en una variedad de platos sabrosos y únicos. Aunque es un país pequeño, su cocina es diversa y rica en sabores que reflejan su historia y cultura.

El “fufu” es una base fundamental en la dieta guineana. Se trata de una masa espesa hecha de yuca o plátano que se sirve con diferentes salsas y acompañamientos. Esta preparación es común en toda África occidental. El “sukuma wiki” es un plato a base de verduras verdes cocidas, similar a la espinaca o la col rizada, que se sazonan con especias y a menudo se sirven con carne o pescado.

El “pescado a la ecuatoguineana” es una preparación popular, donde el pescado se cocina en una salsa de tomate con especias y vegetales, creando un plato sabroso y saludable.

El “mboa mboa” es un guiso de pollo con verduras que se cocina en una salsa de cacahuete. Es una muestra de la influencia africana en la gastronomía del país. El “ñoqui ñame” es una receta que fusiona la tradición ecuatoguineana con influencias europeas. Son pequeñas bolas de ñame cocidas y se sirven con una variedad de salsas y acompañamientos.

El “atabe” es una especie de pastel de yuca relleno con carne, pescado o verduras. Es un plato versátil que puede encontrarse en diferentes formas en todo el país. Los “plátanos fritos” son un bocadillo popular y se sirven como acompañamiento en muchas comidas. Los plátanos se cortan en rodajas finas y se fríen hasta que quedan dorados y crujientes por fuera. La “miel de palma”

es una delicia dulce obtenida del jugo de las palmas. Se utiliza como edulcorante natural en varios platos y también puede consumirse sola.





# HONDURAS

La gastronomía de Honduras es un reflejo de su diversidad geográfica y cultural, combinando ingredientes locales con influencias indígenas, españolas y caribeñas. La cocina hondureña es una fusión de sabores que resalta la riqueza de su historia y su entorno natural.

El “baleada” es un alimento básico en Honduras. Consiste en una tortilla de harina de trigo rellena de frijoles, queso y a menudo otros ingredientes como aguacate y crema. La “sopa de caracol” es un plato caribeño popular en la costa de Honduras. Los caracoles se cocinan en una base de leche de coco y se acompañan con yuca y plátanos.

Los “tamales” son comunes en la gastronomía hondureña, similares a los de otros países de América Latina. Se hacen con masa de maíz rellena de carne, pollo o verduras, y se cocinan en hojas de plátano. El “plato típico” es una combinación de arroz, frijoles, carne asada, huevo frito, tajadas de plátano maduro y repollo rallado. Es un plato abundante y representativo de la comida casera hondureña.

El “guifiti” es un licor de hierbas fuertemente aromático que a menudo se consume como aperitivo o digestivo. Tiene un lugar especial en la cultura de la costa norte de Honduras. Los “pastelitos” son una especie de empanada rellena de carne, pollo, queso o frijoles. Son populares como aperitivos o bocadillos.

El “tamal de elote” es una variante de tamal hecha con masa de maíz y granos de elote fresco. Tiene un sabor dulce y a menudo se consume como postre. El “tapado” es un guiso de pescado y mariscos cocinados en leche de coco y acompañados de plátano y yuca. Los “chismol” es una ensalada de tomate, cebolla y chile que se sirve como acompañamiento en muchas comidas.

La gastronomía de Honduras celebra su historia, cultura y biodiversidad a través de sus sabores. Desde platos caseros hasta influencias caribeñas, la cocina hondureña es un testimonio de la diversidad y la pasión por la comida en el país.





# EL PERÚ

La gastronomía peruana es ampliamente reconocida como una de las más diversas y deliciosas del mundo. La mezcla de culturas indígenas, europeas, africanas y asiáticas ha dado lugar a una rica variedad de platos y sabores que reflejan la historia y la geografía del país.

El “ceviche” es uno de los platos emblemáticos del Perú. El pescado fresco se marina en jugo de limón y se mezcla con cebolla roja, ají y cilantro, creando un sabor fresco y vibrante. El “aji de gallina” es un guiso espeso hecho con gallina o pollo desmenuzado y una salsa cremosa de ají amarillo y nueces. Se sirve generalmente con arroz y papas.

El “lomo saltado” es un plato de influencia china que combina carne de res salteada con cebolla, tomate y papas fritas. Es una muestra de la fusión culinaria en Perú. El “rocoto relleno” es un plato picante en el que los pimientos rocotos se rellenan con una mezcla de carne, queso y especias, y luego se hornean. El “anticucho” es una brocheta de carne marinada y asada, hecha con corazón de res. Se sirve con papas y salsa de ají.

El “ajiaco de papas” es una sopa espesa hecha con papas amarillas, queso fresco y hierbas aromáticas. El “causa” es un platicillo frío hecho con puré de papas sazonado, generalmente relleno de atún, pollo, aguacate u otros ingredientes. El “tiradito” es similar al ceviche, pero los pescados se cortan en finas tiras en lugar de cubos. Se sirve con diversas salsas y aderezos.

Los “tamales peruanos” son una variante de tamales rellenos de carne, aceitunas, huevo y otros ingredientes, envueltos en hojas de maíz. El “chicha morada” es una bebida dulce y refrescante hecha a base de maíz morado, piña, especias y azúcar.

La gastronomía peruana es un tesoro culinario que ha cautivado a nivel internacional. La diversidad de ingredientes y técnicas culinarias, junto con la pasión por la comida, hacen que la cocina peruana sea una experiencia memorable.



# REPÚBLICA DOMINICANA

La gastronomía de la República Dominicana es una celebración de sabores caribeños y una fusión de influencias africanas, españolas y taínas. La cocina dominicana es vibrante y llena de platos deliciosos que reflejan la alegría y la riqueza cultural del país.

El “mangú” es un plato emblemático de la República Dominicana. Se elabora con plátanos verdes hervidos y luego aplastados hasta obtener una consistencia similar al puré. Se sirve con queso frito, salami y huevos.

El “sancocho” es un guiso espeso y abundante hecho con carne de res, pollo o cerdo y una variedad de vegetales y tubérculos. Es una comida tradicional que a menudo se sirve en ocasiones especiales. El “la bandera” es un plato muy representativo, que consiste en arroz blanco, habichuelas (frijoles) y carne guisada. Se llama “la bandera” por los colores de la bandera dominicana.

Los “pastelitos” son empanadas rellenas de carne, pollo, queso o guayaba. Son bocadillos populares que se pueden encontrar en casi cualquier esquina. El “mofongo” es un plato elaborado con plátanos fritos y machacados, mezclados con ajo y chicharrón (trozos de cerdo frito). Puede estar relleno de carne, camarones o vegetales.

El “morir soñando” es una bebida refrescante hecha con jugo de naranja recién exprimido, leche y azúcar. Es un favorito para aliviar el calor caribeño.

El “pica pollo” es una versión dominicana del pollo frito. El pollo se adoba con una mezcla de especias y luego se fríe hasta que queda crujiente y sabroso. El “yun yun” es una especie de buñuelo de harina de maíz, que puede estar relleno de queso, salami u otros ingredientes.

El “dulce de coco” es un postre popular hecho con coco rallado y azúcar, que se cocina hasta que se carameliza y se vuelve pegajoso.

La gastronomía de la República Dominicana es un festín de sabores caribeños y una expresión de su cultura y herencia. Cada plato cuenta una historia y muestra la pasión por la comida y la vida compartida en el país.













# LAS PRÁCTICAS

## LA IMPORTANCIA DE LAS PRÁCTICAS EN LA HOSTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN

Las prácticas en la hostelería y la restauración desempeñan un papel esencial en la formación y el desarrollo de profesionales en esta industria. Estas prácticas, ya sea en hoteles, restaurantes, cafeterías o establecimientos similares, ofrecen a los estudiantes y aspirantes la oportunidad de adquirir experiencia práctica, desarrollar habilidades técnicas y adentrarse en la dinámica operativa de este emocionante sector. La importancia de estas prácticas radica en varios aspectos clave:

1. **Experiencia Práctica Real:** Las prácticas brindan a los estudiantes una oportunidad tangible de aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en entornos reales de trabajo. Esto permite una comprensión más profunda de los procesos, la organización y las demandas del sector.
2. **Desarrollo de Habilidades:** La hostelería y la restauración requieren una amplia gama de habilidades, desde la atención al cliente hasta la gestión de eventos y la cocina. Las prácticas permiten a los participantes perfeccionar estas habilidades y desarrollar nuevas capacidades que son esenciales para el éxito en la industria.
3. **Conocimiento del Flujo de Trabajo:** Las prácticas proporcionan una visión interna del funcionamiento diario de un establecimiento, desde la preparación de alimentos hasta la atención al cliente y la gestión de reservas. Esto ayuda a los participantes a comprender cómo se coordina y opera un negocio de hostelería.
4. **Adaptabilidad y Resolución de Problemas:** La naturaleza dinámica de la hostelería y la restauración requiere una rápida adaptación a situaciones cambiantes y la capacidad de resolver problemas sobre la marcha. Las prácticas fomentan estas habilidades al exponer a los participantes a diversos desafíos y situaciones en tiempo real.
5. **Networking y Relaciones Profesionales:** Durante las prácticas, los estudiantes y aspirantes tienen la oportunidad de establecer contactos en la industria y construir relaciones profesionales. Estas conexiones pueden ser valiosas para futuras oportunidades laborales y colaboraciones.
6. **Comprensión de la Cultura Empresarial:** La hostelería y la restauración tienen su propia cultura y ética de trabajo. Las prácticas brindan a los participantes una idea de estos aspectos, incluidos los estándares de servicio, la comunicación interna y la colaboración en equipo.
7. **Formación en la Atención al Cliente:** La satisfacción del cliente es fundamental en esta industria. Las prácticas permiten a los estudiantes aprender cómo interactuar con los clientes, manejar situaciones difíciles y garantizar una experiencia positiva.
8. **Preparación para la Carrera Profesional:** Las prácticas brindan una base sólida para aquellos que deseen seguir una carrera en la hostelería y la restauración. Los participantes pueden agregar esta experiencia a sus currículos y demostrar su compromiso y conocimientos prácticos a los futuros empleadores.

En resumen, las prácticas en la hostelería y la restauración son una puerta de entrada invaluable al mundo laboral en esta industria. No solo proporcionan una educación práctica y contextual, sino que también empoderan a los estudiantes y aspirantes con las habilidades y la confianza necesarias para prosperar en un entorno exigente y gratificante.

**R**ose, estudiante de BTS MHR (Management en Hôtellerie-Restaurant), ha tenido la enriquecedora oportunidad de llevar a cabo sus prácticas en el sector de la hostelería en un hotel ubicado en Deauville. Este prestigioso hotel, conocido por su elegancia y lujo, se ha convertido en un destino icónico para aquellos viajeros que buscan una experiencia única en la hermosa ciudad costera de Deauville.

Durante su período en el hotel, Rose ha experimentado de primera mano la relevancia de la gestión y atención al cliente en la industria hotelera. Su vivencia no solo le ha permitido aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en su programa de estudios, sino que también le ha brindado la oportunidad de adquirir habilidades prácticas esenciales para el sector turístico.

Uno de los aspectos más destacados de su experiencia ha sido comprender la meticulosa planificación y organización requerida para ofrecer un servicio impecable a los huéspedes. Desde la recepción hasta el servicio de habitaciones y el mantenimiento, cada detalle ha desempeñado un papel crucial en asegurar una estancia placentera y memorable para los visitantes. Rose ha aprendido cómo la colaboración entre diferentes departamentos es fundamental para lograr un servicio cohesivo y de alta calidad.

Además, la experiencia de Rose en el hotel le ha proporcionado una comprensión completa de la interacción entre los viajeros y el personal. Ha aprendido a manejar situaciones desafiantes con profesionalismo y cortesía, lo cual es esencial para asegurar la satisfacción del cliente. También ha tenido la oportunidad de lidiar con diferentes tipos de huéspedes y sus necesidades individuales, lo que le ha ayudado a entender la importancia de la personalización en la industria hotelera.

La vivencia de Rose en el hotel de Deauville no solo le ha brindado una comprensión más profunda de la gestión en la industria de la hostelería, sino que también le ha permitido visualizar cómo su trabajo puede contribuir a la creación de experiencias excepcionales para los viajeros. Esta experiencia le ha inspirado a considerar la relevancia de la gestión de la calidad del servicio y la creación de momentos memorables para los huéspedes. Al igual que Yazda y su pasantía en la escuela de música en Mayotte, Rose ha podido apreciar de manera directa cómo el turismo puede ser un medio poderoso para preservar la cultura local y proporcionar a los visitantes experiencias auténticas y enriquecedoras.





**T**oiliha, estudiante de BTS MHR, ha tenido la enriquecedora oportunidad de llevar a cabo sus prácticas en el sector de la hostelería en un restaurante ubicado en La Reunión, específicamente en Saint Denis. Este restaurante, conocido por su gastronomía única y su ambiente acogedor, ha sido un destino popular para los locales y visitantes que desean experimentar la auténtica cocina de la región.

Durante su período en el restaurante, Toiliha ha experimentado de primera mano la importancia de la gestión y operación de un establecimiento gastronómico. Sus prácticas no solo le han permitido aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en su programa de estudios, sino que también le han brindado la oportunidad de adquirir habilidades prácticas esenciales para el sector de la restauración.

Uno de los aspectos más destacados de su experiencia ha sido comprender cómo se coordina y ejecuta el servicio en un restaurante de alta demanda. Desde la preparación de ingredientes hasta la atención al cliente y la gestión de reservas, cada detalle ha sido esencial para brindar una

experiencia excepcional a los comensales. Toiliha ha aprendido cómo la colaboración entre el personal de cocina y el equipo de servicio en el piso es fundamental para garantizar un servicio fluido y de calidad.

Además, la experiencia de Toiliha en el restaurante le ha proporcionado una comprensión profunda de la importancia de la presentación de platos y la atención al detalle. Ha tenido la oportunidad de aprender cómo los detalles visuales y gustativos se combinan para crear una experiencia gastronómica memorable. También ha experimentado la importancia de mantener la eficiencia y la calma durante los momentos de mayor afluencia de clientes.

La vivencia de Toiliha en el restaurante en La Reunión no solo le ha brindado una comprensión más profunda de la gestión en la industria de la restauración, sino que también le ha permitido apreciar cómo su trabajo puede contribuir a la creación de experiencias excepcionales para los comensales. Esta experiencia le ha inspirado a considerar la relevancia de la calidad del servicio y la autenticidad en la creación de momentos memorables para los clientes. Al igual que otros estudiantes en diferentes destinos, Toiliha ha podido entender cómo el turismo puede ser una herramienta valiosa para preservar la cultura local y ofrecer a los visitantes experiencias genuinas y enriquecedoras.

# GRAMÁTICA

2021

250 ejercicios para  
competencia  
léxica

**Cuadernos de  
gramática  
española**



# EL PRESENTE DE INDICATIVO

	<b>-AR</b>	<b>-ER</b>	<b>-IR</b>			
<b>YO</b> (1ª persona del singular)	<b>-o</b>	<b>-o</b>	<b>-o</b>			
<b>TÚ</b> (2ª persona del singular)	<b>-as</b>	<b>-es</b>	<b>-es</b>			
<b>ÉL / ELLA</b> (3ª persona del singular)	<b>-a</b>	<b>-e</b>	<b>-e</b>			
<b>NOSOTROS / NOSOTRAS</b> (1ª persona del plural)	<b>-amos</b>	<b>-emos</b>	<b>-imos</b>			
<b>VOSOTROS / VOSOTRAS</b> (2ª persona del plural)	<b>-áis</b>	<b>-éis</b>	<b>-ís</b>			
<b>ELLOS / ELLAS</b> (3ª persona del plural)	<b>-an</b>	<b>-en</b>	<b>-en</b>			

**1. CAMBIO VOCÁLICO** - La irregularidad del verbo se encuentra en la raíz verbal, hay una vocal que cambia. El cambio vocálico se produce en todas las personas excepto la primera y segunda del plural: NOSOTROS/AS y VOSOTROS/AS.

- **E > IE** : sentir, empezar, despertar, mentir, perder, entender, preferir, divertirse, calentar, querer, tener\*...
- **O > UE** : poder, contar, costar, dormir, morir, encontrar, volver, soñar, volar, recordar, mostrar, acordarse
- **E > I** : pedir, reír, repetir, servir, seguir, competir
- **U > UE** : jugar
- **I > IE** : adquirir

## 4. VERBOS COMPLETAMENTE IRREGULARES

Hay un pequeño grupo de verbos en español que en presente no siguen ninguna de las irregulares anteriores.

	<b>SER</b>	<b>IR</b>	<b>HABER</b>
<b>YO</b>	soy	voy	he
<b>TÚ</b>	eres	vas	has
<b>ÉL</b>	es	va	ha
<b>NOSOTROS</b>	somos	vamos	hemos
<b>VOSOTROS</b>	sois	vais	habeis
<b>ELLOS</b>	son	van	han

# VERBOS IRREGULARES

**2. PRIMERA PERSONA DEL SINGULAR (YO)** - Hay un grupo de verbos que tienen solo una irregularidad en la primera persona del singular (YO), el resto de las personas se conjugan de forma regular.

- HACER** - yo hago
- PONER** - yo pongo
- CAER** - yo caigo
- DAR** - yo doy
- SABER** - yo sé
- SALIR** - yo salgo
- TRAER** - yo traigo
- ESTAR** - yo estoy

**3. VERBOS CON 2 IRREGULARIDADES** - Hay un grupo de verbos que tienen dos irregularidades. Tienen una irregularidad en la 1ª persona (YO) + cambio vocálico.

	<b>TENER</b>	<b>VENIR</b>	<b>DECIR</b>
<b>YO</b> (1ª persona del singular)	tengo	vengo	digo
<b>TÚ</b> (2ª persona del singular)	tienes	vienes	dices
<b>ÉL / ELLA</b> (3ª persona del singular)	tiene	viene	dice
<b>NOSOTROS / NOSOTRAS</b> (1ª persona del plural)	tenemos	venimos	decimos
<b>VOSOTROS / VOSOTRAS</b> (2ª persona del plural)	tenéis	venís	decís
<b>ELLOS / ELLAS</b> (3ª persona del plural)	tienen	vienen	dicen

## EJERCICIO 0 : COMPLETA CON LOS VERBOS Y RESPONDE A LAS PREGUNTAS.

0. ¿De dónde \_\_\_\_\_ (ser - tú)? \_\_\_\_\_
1. ¿Cómo te \_\_\_\_\_ (llamar - tú)? \_\_\_\_\_
2. ¿Cuántos años \_\_\_\_\_ (Tener - tú)? \_\_\_\_\_
3. ¿Dónde \_\_\_\_\_ (Vivir - tú)? \_\_\_\_\_
4. ¿Cómo se \_\_\_\_\_ (llamar) tu madre? \_\_\_\_\_
5. ¿Cómo se \_\_\_\_\_ (llamar) tu padre? \_\_\_\_\_
6. ¿ \_\_\_\_\_ (Tener - tú) herman@s? \_\_\_\_\_
7. ¿Cuántos \_\_\_\_\_ herman@s tienes? \_\_\_\_\_
8. ¿Cómo se \_\_\_\_\_ (llamar) tus hermanos? \_\_\_\_\_
9. ¿En qué instituto \_\_\_\_\_ (estudiar - tú)? \_\_\_\_\_

## EJERCICIO 1 : ESCOGE LA OPCIÓN CORRECTA.

10. Mi madre se **LLAMO / LLAMA** Mariama.
11. Tu amigo **VIVE / VIVES** en Sada.
12. Yo y mi hermano **TRABAJO / TRABAJAMOS**.
13. Este examen **ES / ERES** difícil.
14. Yo **PIENSO / PIENSA** que es fácil.
15. El chico y la chica **ESTUDIA / ESTUDIAN**.
16. Esta casa **ES / SON** bonita.
17. vuestras casas **SOIS / SON** bonitas.
18. Su amigo **COME / COMEN** papayas.
19. Nuestro amigo **VIVIMOS / VIVE** en Acoua.

## EJERCICIO 2 : VERBOS IRREGULARES.

20. Yo y mi amigo \_\_\_\_\_ (pensar).
21. Yo \_\_\_\_\_ (pensar).
22. Tu primo \_\_\_\_\_ (venir) a casa.
23. Yo no \_\_\_\_\_ (saber) la verdad.
24. El niño \_\_\_\_\_ (jugar) al fútbol.
25. Yo \_\_\_\_\_ (dar) un regalo a tu madre.
26. Tú te \_\_\_\_\_ (sentir) cansado.
27. Yo \_\_\_\_\_ (hacer) los deberes.
28. El profesor \_\_\_\_\_ (pedir) los deberes.
29. ¿ \_\_\_\_\_ (poder - yo) cargar el teléfono?

## EJERCICIO 3 : ESCOGE LA PALABRA CORRECTA.

30. **ACTUALMENTE / ANTERIORMENTE** estudio en Kawéni.
31. **HOY / AYER** comemos en casa con mi familia.
32. **ESTE AÑO / ESE AÑO** estudio en el instituto.
33. **ESTE MES / EL MES PASADO** empieza el curso.
34. **AHORA / ANTES** vivimos en Longoni.
35. **HOY / AQUEL DÍA** vamos a la playa.
36. **DESPUÉS / ANTES** de comer, voy a clase de Español.
37. **EL VIERNES / EL VIERNES PASADO** no tenemos clase.
38. **HOY EN DÍA / EN EL PASADO** utilizamos mucho los teléfonos inteligentes.
39. **SIEMPRE / ANTES** escuchamos música para divertirnos.

# EL PRESENTE "CONTINUO"

	AUXILIAR	+	GERUNDIO	
<b>YO</b> (1ª persona del singular)	<b>estoy</b>	+	-ando	-AR
<b>TÚ</b> (2ª persona del singular)	<b>estás</b>			
<b>ÉL / ELLA</b> (3ª persona del singular)	<b>está</b>			
<b>NOSOTROS / NOSOTRAS</b> (1ª persona del plural)	<b>estamos</b>		-iendo	-ER -IR
<b>VOSOTROS / VOSOTRAS</b> (2ª persona del plural)	<b>estáis</b>			
<b>ELLOS / ELLAS</b> (3ª persona del plural)	<b>están</b>			

<b>YO</b> (1ª persona del singular)			
<b>TÚ</b> (2ª persona del singular)			
<b>ÉL / ELLA</b> (3ª persona del singular)			
<b>NOSOTROS / NOSOTRAS</b> (1ª persona del plural)			
<b>VOSOTROS / VOSOTRAS</b> (2ª persona del plural)			
<b>ELLOS / ELLAS</b> (3ª persona del plural)			

## GERUNDIOS IRREGULARES

**GERUNDIOS IRREGULARES** - La formación del gerundio en algunos casos es irregular.

**1.** Los verbos acabados en -ir que en presente exigían un cambio vocálico (-e > -ie/-i), modifican también la vocal en gerundio: -e > -i:

preferir > prefiriendo, sentir > sintiendo, venir > viniendo, mentir > mintiendo, reír > riendo, servir > sirviendo, decir > diciendo, seguir > siguiendo

**2.** Los verbos acabados en -er o -ir que en presente exigían un cambio vocálico (-o > -ue) modifican también la vocal en gerundio: -o > -u. poder > pudiendo, dormir > durmiendo, morir > muriendo

**3.** Si la raíz acaba en vocal, la i de -iendo se convierte en una y. construir > construyendo, leer > leyendo, traer > trayendo, oír > oyendo, ir > yendo

## EJERCICIO 0 : COMPLETA CON LOS VERBOS Y RESPONDE A LAS PREGUNTAS.

0. ¿Qué \_\_\_\_\_ (hacer - tú)? \_\_\_\_\_
1. ¿Qué \_\_\_\_\_ (hacer) tu amigo? \_\_\_\_\_
2. ¿A qué \_\_\_\_\_ (jugar) los chicos? \_\_\_\_\_
3. ¿Qué música \_\_\_\_\_ (escuchar)? \_\_\_\_\_
4. ¿Qué \_\_\_\_\_ (cocinar) tu padre? \_\_\_\_\_
5. ¿Qué \_\_\_\_\_ (hacer) los alumnos? \_\_\_\_\_
6. ¿Qué \_\_\_\_\_ (decir) la profesora? \_\_\_\_\_
7. ¿Por qué \_\_\_\_\_ (reír) las chicas? \_\_\_\_\_
8. ¿Por qué \_\_\_\_\_ (dormir - ella)? \_\_\_\_\_
9. ¿Qué libro \_\_\_\_\_ (leer - vosotros)? \_\_\_\_\_

## EJERCICIO 1 : ESCOGE LA OPCIÓN CORRECTA.

10. Faik **ESTÁ COMIENDO / ESTÁN COMIENDO** con sus amigos.
11. Yo creo que nosotros **ESTOY APRENDIENDO / ESTAMOS APRENDIENDO** muchas palabras nuevas.
12. Mis amigos **ESTÁN HACIENDO / ESTOY HACIENDO** los deberes porque mañana hay un examen .
13. Actualmente nosotros **ESTAMOS HACIENDO / ESTÁIS HACIENDO** muchos esfuerzos para obtener el BAC.
14. Ahora mismo **ESTÁ LLOVIENDO / ESTOY LLOVIENDO** mucho.
15. Hoy **ESTÁ HACIENDO / ESTÁN HACIENDO** mucha calor.
16. Mis padres **ESTÁ TRABAJANDO / ESTÁN TRABAJANDO** esta mañana.
17. Mucha gente **ESTÁ UTILIZANDO / ESTÁN UTILIZANDO** teléfonos inteligentes hoy en día..
18. Laïla y tu amiga **ESTÁS ESTUDIANDO / ESTÁN ESTUDIANDO** para preparar el examen.
19. Vosotros **ESTÁN DICHIENDO / ESTÁIS DICHIENDO** la verdad.

## EJERCICIO 2 : COMPLETA LAS FRASES. ATENCIÓN A LOS GERUNDIOS IRREGULARES

20. Hoy no me \_\_\_\_\_ (sentir) bien.
21. Los niños \_\_\_\_\_ (reír) mientras \_\_\_\_\_ (ver) la película.
22. Silencio ! \_\_\_\_\_ (hablar - yo) por teléfono.
23. Estoy mojado, \_\_\_\_\_ (llover) mucho.
24. Los profesores \_\_\_\_\_ (hablar) de nosotros.
25. En este momento mis padres \_\_\_\_\_ por las islas del Océano Índico.
26. Ahora mismo \_\_\_\_\_ (trabajando) no puedo hablar por teléfono.
27. ¿Qué \_\_\_\_\_ (hacer - tú)? - \_\_\_\_\_ (descansar).
28. Los estudiantes se \_\_\_\_\_ (quejar) porque sus notas no son buenas.
29. Shhhh ! Los niños \_\_\_\_\_ (dormir), si haces ruido se van a despertar.

# EL PRETÉRITO PERFECTO

	AUXILIAR	+	GERUNDIO	
<b>YO</b> (1ª persona del singular)	<b>he</b>	+	-ado	-AR
<b>TÚ</b> (2ª persona del singular)	<b>has</b>			
<b>ÉL / ELLA</b> (3ª persona del singular)	<b>ha</b>			
<b>NOSOTROS / NOSOTRAS</b> (1ª persona del plural)	<b>hemos</b>		-ido	-ER -IR
<b>VOSOTROS / VOSOTRAS</b> (2ª persona del plural)	<b>habéis</b>			
<b>ELLOS / ELLAS</b> (3ª persona del plural)	<b>han</b>			

<b>YO</b> (1ª persona del singular)			
<b>TÚ</b> (2ª persona del singular)			
<b>ÉL / ELLA</b> (3ª persona del singular)			
<b>NOSOTROS / NOSOTRAS</b> (1ª persona del plural)			
<b>VOSOTROS / VOSOTRAS</b> (2ª persona del plural)			
<b>ELLOS / ELLAS</b> (3ª persona del plural)			

## PARTICIPIOS IRREGULARES

VERBO	PARTICIPIO	VERBO	PARTICIPIO
Abrir	Abierto	Imprimir	Impreso
Romper	Roto	Decir	Dicho
Proponer	Propuesto	Morir	Muerto
Satisfacer	Satisfecho	Devolver	Devuelto
Ver	Visto	Exponer	Expuesto
Volver	Vuelto	Freír	Frito
Predecir	Predicho	Imponer	Impuesto
Ir	Ido	Poner	Puesto
Disponer	Dispuesto	Resolver	Resuelto
Hacer	Hecho	Suscribir	Suscrito
Escribir	Escrito	Presuponer	Presupuesto

## EJERCICIO 0 : COMPLETA CON LOS VERBOS Y RESPONDE A LAS PREGUNTAS.

0. ¿Dónde \_\_\_\_\_ (nacer - tú)? \_\_\_\_\_
1. ¿Qué \_\_\_\_\_ (comer - tú) esta mañana? \_\_\_\_\_
2. ¿A qué hora te \_\_\_\_\_ (despertar - tú)? \_\_\_\_\_
3. ¿A qué hora \_\_\_\_\_ (ir - tú) a dormir? \_\_\_\_\_
4. ¿Qué nota \_\_\_\_\_ (sacar - tú) en el examen? \_\_\_\_\_
5. ¿Qué clases \_\_\_\_\_ (tener -tú) esta mañana? \_\_\_\_\_
6. ¿Qué \_\_\_\_\_ (decir) la profesora? \_\_\_\_\_
7. ¿Por qué se \_\_\_\_\_ (reír) las chicas? \_\_\_\_\_
8. ¿Por qué se \_\_\_\_\_ (despertar - ella) tarde? \_\_\_\_\_
9. ¿Quién \_\_\_\_\_ (llamar) por teléfono? \_\_\_\_\_

## EJERCICIO 1 : ORDENA LAS PALABRAS PARA CONSTRUIR FRASES CON SENTIDO.

10. Hemos / de / ido / vacaciones. \_\_\_\_\_
11. han / abierto / Esta / puerta. / mañana / la \_\_\_\_\_
12. Hoy / los / nuevos. / nos / puesto / pantalones / hemos \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
13. Siempre / ha / verdad. / dicho / la \_\_\_\_\_
14. compañera / ha / roto / Mi / teléfono. / el \_\_\_\_\_
15. Esta / mi / he / a / de / inglés. / mañana / profesor / visto \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
16. una / escrito / Habéis / carta. \_\_\_\_\_
17. madre / ha / del / vuelto / Mi / mercado \_\_\_\_\_
18. Ha / buen / hecho / tiempo / así que / a / hemos / la / playa. / ido \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
19. Mis / han / vacaciones. / de / ido / padres / se \_\_\_\_\_

## EJERCICIO 2 : COMPLETA LAS FRASES. ATENCIÓN A LOS PARTICIPIOS IRREGULARES

20. Las tiendas no \_\_\_\_\_ (abrir) hoy porque es domingo.
21. Los niños están hablando porque ya \_\_\_\_\_ (ver) la película.
22. Este año el ex-presidente \_\_\_\_\_ (morir) .
23. Estoy mojado, \_\_\_\_\_ (llover) mucho.
24. Mi madre \_\_\_\_\_ (volver) muy tarde del trabajo.
25. Los niños \_\_\_\_\_ (romper) la ventana con la pelota de fútbol.
26. \_\_\_\_\_ (poner - yo) la botella de agua en el frigorífico.
27. ¿Qué \_\_\_\_\_ (hacer - tú)? - \_\_\_\_\_ (descansar) todo el día.
28. Los estudiantes se \_\_\_\_\_ (quejar) porque \_\_\_\_\_ malas notas.
29. Shhhh ! Los niños se \_\_\_\_\_ (dormir), si haces ruido se van a despertar.

# EL IMPERFECTO

	<b>-AR</b>	<b>-ER / -IR</b>
<b>YO</b> (1ª persona del singular)	<b>-aba</b>	<b>-ía</b>
<b>TÚ</b> (2ª persona del singular)	<b>-abas</b>	<b>-ías</b>
<b>ÉL / ELLA</b> (3ª persona del singular)	<b>-aba</b>	<b>-ía</b>
<b>NOSOTROS / NOSOTRAS</b> (1ª persona del plural)	<b>-ábamos</b>	<b>-íamos</b>
<b>VOSOTROS / VOSOTRAS</b> (2ª persona del plural)	<b>-abais</b>	<b>-íais</b>
<b>ELLOS / ELLAS</b> (3ª persona del plural)	<b>-aban</b>	<b>-ían</b>

<b>YO</b> (1ª persona del singular)		
<b>TÚ</b> (2ª persona del singular)		
<b>ÉL / ELLA</b> (3ª persona del singular)		
<b>NOSOTROS / NOSOTRAS</b> (1ª persona del plural)		
<b>VOSOTROS / VOSOTRAS</b> (2ª persona del plural)		
<b>ELLOS / ELLAS</b> (3ª persona del plural)		

	<b>SER</b>	<b>IR</b>	<b>VER</b>
<b>YO</b> (1ª persona del singular)	era	iba	veía
<b>TÚ</b> (2ª persona del singular)	eras	ibas	veías
<b>ÉL / ELLA</b> (3ª persona del singular)	era	iba	veía
<b>NOSOTROS / NOSOTRAS</b> (1ª persona del plural)	éramos	íbamos	veíamos
<b>VOSOTROS / VOSOTRAS</b> (2ª persona del plural)	erais	ibais	veíais
<b>ELLOS / ELLAS</b> (3ª persona del plural)	eran	iban	veían

**VERBOS  
IRREGULARES**

**EJERCICIO 0 : COMPLETA CON LOS VERBOS Y RESPONDE A LAS PREGUNTAS.**

0. ¿A qué escuela \_\_\_\_\_ (ir - tú)? \_\_\_\_\_
1. ¿Cuántos años \_\_\_\_\_ (tener - tú) en 2010? \_\_\_\_\_
2. ¿A qué hora te \_\_\_\_\_ (despertar - tú) durante las vacaciones?  
\_\_\_\_\_
3. ¿Cuando \_\_\_\_\_ (ser - tú) pequeñ@ en que colegio \_\_\_\_\_  
(estudiar - tú)? \_\_\_\_\_
4. ¿Qué \_\_\_\_\_ (hacer - tú) durante las vacaciones?  
\_\_\_\_\_
5. ¿Qué clases \_\_\_\_\_ (preferir - tú) el año pasado? \_\_\_\_\_
6. ¿Qué \_\_\_\_\_ (decir) la profesora? \_\_\_\_\_
7. ¿Por qué se \_\_\_\_\_ (reír) las chicas ayer? \_\_\_\_\_
8. ¿Dónde \_\_\_\_\_ (vivir - tú) antes? \_\_\_\_\_
9. ¿A quién \_\_\_\_\_ (llamar) por teléfono? \_\_\_\_\_

**EJERCICIO 1 : ORDENA LAS PALABRAS PARA CONSTRUIR FRASES CON SENTIDO.**

10. Cuando / pequeñ@ / playa. / siempre / la / era / íbamos / a /  
\_\_\_\_\_
11. Ayer / Netflix. / tú / mirabais / y / una / tus / película / amigos / de  
\_\_\_\_\_
12. viejo / coche / problemas / y / tenía / El / muchos / era / mecánicos  
\_\_\_\_\_
13. Hace / semana / examen / mientras / una / yo / estudiabais / casa. / el / la / para / limpiaba  
\_\_\_\_\_
14. teníamos / clase / años / 15 / en / estábamos / de / Cuando / 2nde.  
\_\_\_\_\_
15. el / yo / era / jugábamos / el / todo / tiempo / pequeña / Cuando / en / parque.  
\_\_\_\_\_
16. tenía / pero / Ayer / mucha / no / no / comer / tenía / hambre / podía / porque / dinero.  
\_\_\_\_\_
17. mes / hacía / El / frío. / pasado / mucho.  
\_\_\_\_\_
18. ¿Podrías / ayudarme / con / este / ejercicio?  
\_\_\_\_\_
19. estaba / centro / donde / Nuestra / mucha / del / en / casa / el / pueblo, / había / animación.  
\_\_\_\_\_

# EL INDEFINIDO

	-AR	-ER/-IR			
<b>YO</b> (1ª persona del singular)	<b>-é</b>	<b>-í</b>			
<b>TÚ</b> (2ª persona del singular)	<b>-aste</b>	<b>-iste</b>			
<b>ÉL / ELLA</b> (3ª persona del singular)	<b>-ó</b>	<b>-ió</b>			
<b>NOSOTROS / NOSOTRAS</b> (1ª persona del plural)	<b>-amos</b>	<b>-imos</b>			
<b>VOSOTROS / VOSOTRAS</b> (2ª persona del plural)	<b>-asteis</b>	<b>-isteis</b>			
<b>ELLOS / ELLAS</b> (3ª persona del plural)	<b>-aron</b>	<b>-ieron</b>			

## VERBOS IRREGULARES

**1. CAMBIO VOCÁLICO** - La irregularidad se encuentra en la raíz verbal, hay una vocal que cambia : “e > i” y “o > u” . En indefinido, solo cambian la tercera persona singular y la tercera persona plural. Por ejemplo :

- “Pedir” > Yo pedí, Tú pediste, Él **pidió**, Nos. pedimos, Vos. pedisteis, Ellos **pidieron**.
- “Dormir” > Yo dormí, Tú dormiste, Él **durmió**, Nos. dormimos, Vos. dormisteis, Ellos **durmieron**.

**2. Verbos como CAER, LEER, CREER, HUIR, OÍR** : cuando los conjugamos, la “i” de la 3a persona singular y la “i” de la tercera persona plural se convierten en “Y” (i griega).

- “Caer” > Yo caí, Tú caíste, Él **cayó**, Nos. caímos, Vos. caísteis, Ellos **cayeron**.
- “Leer” > Yo leí, Tú leíste, Él **leyó**, Nos. leímos, Vos. leísteis, Ellos **leyeron**.
- “Creer” > Yo creí, Tú creíste, Él **creyó**, Nos. creímos, Vos. creísteis, Ellos **creyeron**.

**3. VERBOS DE RAÍZ FUERTE** - Esto verbos tienen la particularidad de cambiar completamente la raíz y, además, cambian también la desinencia. Y todos los verbos que terminan en -DUCIR, modifican su raíz con la desinencia -DUJ.

ESTAR	> ESTUV-
TENER	> TUV-
SABER	> SUP-
HACER	> HIC-
HABER	> HUB-
DECIR	> DIJ-
TRAER	> TRAJ-
QUERER	> QUIS-
PODER	> PUD-
PONER	> PUS-
VENIR	> VIN-
ANDAR	> ANDUV-
CONducIR	> CONDUJ-
DEDUCIR	> DEDUJ-

		ESTAR	DECIR
<b>YO</b>	-e	estuv <b>e</b>	dij <b>e</b>
<b>TÚ</b>	-iste	estuv <b>iste</b>	dij <b>iste</b>
<b>ÉL</b>	-o	estuv <b>o</b>	dij <b>o</b>
<b>NOSOTROS</b>	-imos	estuv <b>imos</b>	dij <b>imos</b>
<b>VOSOTROS</b>	-isteis	estuv <b>isteis</b>	dij <b>isteis</b>
<b>ELLOS</b>	-ieron	estuv <b>ieron</b>	dij <b>ieron</b>

	SER e IR
<b>YO</b>	fui
<b>TÚ</b>	fui <b>ste</b>
<b>ÉL</b>	fue
<b>NOSOTROS</b>	fui <b>mos</b>
<b>VOSOTROS</b>	fui <b>steis</b>
<b>ELLOS</b>	fue <b>ron</b>

#### 4. VERBOS “SER” e “IR” -

Son irregulares, pero tienen una única forma

## EJERCICIO 0 : COMPLETA CON LOS VERBOS Y RESPONDE A LAS PREGUNTAS.

0. ¿A qué escuela \_\_\_\_\_ (ir - tú)? \_\_\_\_\_
1. ¿Cuántos años \_\_\_\_\_ (hacer - tú) en 2010? \_\_\_\_\_
2. ¿A qué hora te \_\_\_\_\_ (despertar - tú) ayer?  
\_\_\_\_\_
3. ¿Cuando \_\_\_\_\_ (acabar - tú) la escuela en que colegio  
\_\_\_\_\_ (estudiar - tú)?  
\_\_\_\_\_
4. ¿Qué \_\_\_\_\_ (hacer - tú) durante las últimas vacaciones?  
\_\_\_\_\_
5. ¿Qué clases \_\_\_\_\_ (preferir - tú) el año pasado? \_\_\_\_\_
6. ¿Qué \_\_\_\_\_ (decir) la profesora? \_\_\_\_\_
7. ¿Por qué se \_\_\_\_\_ (reír) las chicas ayer? \_\_\_\_\_
8. ¿Dónde \_\_\_\_\_ (vivir - tú) antes? \_\_\_\_\_
9. ¿A quién \_\_\_\_\_ (llamar) por teléfono? \_\_\_\_\_

## EJERCICIO 1 : ORDENA LAS PALABRAS PARA CONSTRUIR FRASES CON SENTIDO.

10. Cuando / pequeñ@ / playa. / siempre / la / era / fuimos / los viernes / a /  
\_\_\_\_\_
11. fui / cine / amigos. / Ayer / al / con / mis  
\_\_\_\_\_
12. Anoche / deliciosa / cené / una / en / pizza / casa.  
\_\_\_\_\_
13. La / playa / pasada / y / viajé / mar. / semana / a / la / me encantó / el  
\_\_\_\_\_
14. El / de / regalos / muchos / cumpleaños / recibí / mi / sorprendentes. / día  
\_\_\_\_\_
15. jugaba / niño / era, / con / en / jardín. / siempre / el / primos / mis / Cuando  
\_\_\_\_\_
16. El / pasado / final / mucho / examen / para / mes / mi / de / filosofía. / estudié  
\_\_\_\_\_
17. Hace / feliz / me / año / muy / un / a / y / casa / estoy / aquí. / mudé / esta  
\_\_\_\_\_
18. otro / compré / El / pantalones / día / unos / nuevos.  
\_\_\_\_\_
19. vacaciones / países / Durante / varios / las / de / visité / África.  
\_\_\_\_\_
20. trabajo / En / aprendí / nuevas. / último / muchas / mi / habilidades  
\_\_\_\_\_

# EL FUTURO

<b>YO</b> (1ª persona del singular)	}
<b>TÚ</b> (2ª persona del singular)	
<b>ÉL / ELLA</b> (3ª persona del singular)	
<b>NOSOTROS / NOSOTRAS</b> (1ª persona del plural)	
<b>VOSOTROS / VOSOTRAS</b> (2ª persona del plural)	
<b>ELLOS / ELLAS</b> (3ª persona del plural)	

<b>YO</b> (1ª persona del singular)			
<b>TÚ</b> (2ª persona del singular)			
<b>ÉL / ELLA</b> (3ª persona del singular)			
<b>NOSOTROS / NOSOTRAS</b> (1ª persona del plural)			
<b>VOSOTROS / VOSOTRAS</b> (2ª persona del plural)			
<b>ELLOS / ELLAS</b> (3ª persona del plural)			

## VERBOS IRREGULARES

**1. ER/IR > DR** - En los verbos PONER, SALIR, VENIR, VALER Y TENER la vocal de la desinencia del verbo en infinitivo se convierte en una D:

· Poner >	Pondr <b>é</b> /	pondr <b>ás</b> /	pondr <b>á</b> /	pondr <b>emos</b> /	pondr <b>éis</b> /	pondr <b>án</b>
· Salir >	Saldr <b>é</b> /	saldr <b>ás</b> /	saldr <b>á</b> /	saldr <b>emos</b> /	saldr <b>éis</b> /	saldr <b>án</b>
· Tener >	Tendr <b>é</b> /	tendr <b>ás</b> /	tendr <b>á</b> /	tendr <b>emos</b> /	tendr <b>éis</b> /	tendr <b>án</b>
· Venir >	Vendr <b>é</b> /	vendr <b>ás</b> /	vendr <b>á</b> /	vendr <b>emos</b> /	vendr <b>éis</b> /	vendr <b>án</b>

**2. VOCAL DESAPARECE** - En otro grupo de verbos irregulares la vocal de la desinencia no cambia sino que desaparece. Son los verbos: CABER, QUERER, PODER, HABER Y SABER.

· Haber >	Habr <b>é</b> /	habr <b>ás</b> /	habr <b>á</b> /	habr <b>emos</b> /	habr <b>éis</b> /	habr <b>án</b>
· Poder >	Podr <b>é</b> /	podr <b>ás</b> /	podr <b>á</b> /	podr <b>emos</b> /	podr <b>éis</b> /	podr <b>án</b>
· Querer >	Querr <b>é</b> /	querr <b>ás</b> /	querr <b>á</b> /	querr <b>emos</b> /	querr <b>éis</b> /	querr <b>án</b>
· Saber >	Sabr <b>é</b> /	sabr <b>ás</b> /	sabr <b>á</b> /	sabr <b>emos</b> /	sabr <b>éis</b> /	sabr <b>án</b>

**3. TOTALMENTE IRREGULARES** DECIR > DIR - y HACER > HAR -

· Decir >	Dir <b>é</b> /	Dir <b>ás</b> /	Dir <b>á</b> /	Dir <b>emos</b> /	Dir <b>éis</b> /	Dir <b>án</b>
· Hacer >	Har <b>é</b> /	Har <b>ás</b> /	Har <b>á</b> /	Har <b>emos</b> /	Har <b>éis</b> /	Har <b>án</b>

## EJERCICIO 0 : COMPLETA CON LOS VERBOS Y RESPONDE A LAS PREGUNTAS.

0. ¿Qué \_\_\_\_\_ (hacer - tú) el año que viene? \_\_\_\_\_
1. ¿Dónde \_\_\_\_\_ (estudiar - tú) el próximo curso? \_\_\_\_\_
2. ¿Cuántos años \_\_\_\_\_ (hacer - tú) el año que viene? \_\_\_\_\_
3. ¿Qué \_\_\_\_\_ (comer - tú) esta noche? \_\_\_\_\_
4. ¿Dónde \_\_\_\_\_ (ir - tú) tel fin de semana? \_\_\_\_\_
5. ¿ \_\_\_\_\_ (Comprar - tú) una casa en el futuro? \_\_\_\_\_
6. ¿Serás padre/madre en algún momento? \_\_\_\_\_
7. ¿Qué idioma aprenderás en el futuro? \_\_\_\_\_
8. ¿Dónde irás de viaje el próximo año? \_\_\_\_\_
9. . ¿En qué trabajarás en el futuro? \_\_\_\_\_

## EJERCICIO 1 : ORDENA LAS PALABRAS PARA CONSTRUIR FRASES CON SENTIDO.

10. inglés. / nuevo / aprenderé / Este / año \_\_\_\_\_
11. En / el / futuro / un / negocio. / abriré / propio \_\_\_\_\_
12. un / regalo / especial / para / mi / novio / Compraré / en / su / cumpleaños.  
\_\_\_\_\_
13. Por / fin / mi / casa. / propia / compraré / En / dos / años,  
\_\_\_\_\_
14. cantante / el / seré / profesional. / En / futuro \_\_\_\_\_
15. viajar / Cuando / el / por / el / instituto / mundo. / acabaré / querré  
\_\_\_\_\_
16. año / gato / un / un / y / perro / adoptaré / este \_\_\_\_\_
17. su / hermana / mi / Le daré / especial / sorpresa / una / en / aniversario.  
\_\_\_\_\_
18. El / sábado / iré / a / la / fiesta / de / mi / mejor / amigo. \_\_\_\_\_
19. cena / una / ti / deliciosa / cocinaré / para / mañana.  
\_\_\_\_\_

## EJERCICIO 3 : ESCOGE LA PALABRA CORRECTA.

30. **EL AÑO QUE VIENE / ANTERIORMENTE** estudiaré en Dembeni.
31. **DESPUÉS / ANTES** comeremos en casa con mi familia.
32. **EN EL FUTURO / CUANDO ERA PEQUEÑO** estudiaré en la universidad.
33. **ESTE MES / EL MES PASADO** empezará el curso.
34. **DE AHORA EN ADELANTE / DESDE EL AÑO PASADO** viviremos en Longoni.
35. **HOY / AQUEL DÍA** iremos a la playa.
36. **DESPUÉS / ANTES** de comer, iré a clase de Español.
37. **EL VIERNES / EL VIERNES PASADO** no tendremos clase.
38. **A FINAL DE SIGLO / EL SIGLO PASADO** utilizaremos mucho los teléfonos inteligentes.
39. **SIEMPRE / EN 1898** escucharemos música para divertirnos.

# EL CONDICIONAL

<b>YO</b> (1ª persona del singular)	<b>INFINITIVO +</b>	<b>-ía</b>
<b>TÚ</b> (2ª persona del singular)		<b>-ías</b>
<b>ÉL / ELLA</b> (3ª persona del singular)		<b>-ía</b>
<b>NOSOTROS / NOSOTRAS</b> (1ª persona del plural)		<b>-íamos</b>
<b>VOSOTROS / VOSOTRAS</b> (2ª persona del plural)		<b>-íais</b>
<b>ELLOS / ELLAS</b> (3ª persona del plural)		<b>-ían</b>

<b>YO</b> (1ª persona del singular)			
<b>TÚ</b> (2ª persona del singular)			
<b>ÉL / ELLA</b> (3ª persona del singular)			
<b>NOSOTROS / NOSOTRAS</b> (1ª persona del plural)			
<b>VOSOTROS / VOSOTRAS</b> (2ª persona del plural)			
<b>ELLOS / ELLAS</b> (3ª persona del plural)			

## VERBOS IRREGULARES

**1. ER/IR > DR** - En los verbos PONER, SALIR, VENIR, VALER Y TENER la vocal de la desinencia del verbo en infinitivo se convierte en una D:

- Poner > Pondría / pondrías / pondría / pondríamos / pondríais / pondrían
- Salir > Saldría / saldrías / saldría / saldríamos / saldríais / saldrían
- Tener > Tendría / tendrías / tendría / tendríamos / tendríais / tendrían
- Venir > Vendría / vendrías / vendría / vendríamos / vendríais / vendrían

**2. VOCAL DESAPARECE** - En otro grupo de verbos irregulares la vocal de la desinencia no cambia sino que desaparece. Son los verbos: CABER, QUERER, PODER, HABER Y SABER.

- Haber > Habría / habrías / habría / habríamos / habríais / habrían
- Poder > Podría / podrías / podría / podríamos / podríais / podrían
- Querer > Querría / querrías / querría / querríamos / querríais / querrían
- Saber > Sabría / sabrías / sabría / sabríamos / sabríais / sabrían

**3. TOTALMENTE IRREGULARES** DECIR > DIR - y HACER > HAR -

- Decir > Diría / Dirías / Diría / Diríamos / Diríais / Dirían
- Hacer > Haría / Harías / Haría / Haríamos / Haríais / Harían



# EL PRESENTE DE SUBJUNTIVO

	-AR	-ER	-IR			
<b>YO</b> (1ª persona del singular)						
<b>TÚ</b> (2ª persona del singular)						
<b>ÉL / ELLA</b> (3ª persona del singular)						
<b>NOSOTROS / NOSOTRAS</b> (1ª persona del plural)						
<b>VOSOTROS / VOSOTRAS</b> (2ª persona del plural)						
<b>ELLOS / ELLAS</b> (3ª persona del plural)						

## VERBOS IRREGULARES

### 2. PRIMERA PERSONA DEL SINGULAR (YO) y...

- HACER** - yo haga
- PONER** - yo ponga
- CAER** - yo caiga
- DAR** - yo dé
- SABER** - yo sepa
- SALIR** - yo salga
- TRAER** - yo traiga
- ESTAR** - yo esté

**3. VERBOS CON 2 IRREGULARIDADES** - Hay un grupo de verbos que tienen dos irregularidades. Tienen una irregularidad en la 1ª persona (YO) + cambio vocálico.

	TENER	VENIR	DECIR

### 4. VERBOS COMPLETAMENTE IRREGULARES

Hay un pequeño grupo de verbos en español que en presente no siguen ninguna de las irregulares anteriores.

	SER	IR	HABER
<b>YO</b>			
<b>TÚ</b>			
<b>ÉL</b>			
<b>NOSOTROS</b>			
<b>VOSOTROS</b>			
<b>ELLOS</b>			

# EL IMPERFECTO DE SUBJUNTIVO

<b>YO</b> (1ª persona del singular)		
<b>TÚ</b> (2ª persona del singular)		
<b>ÉL / ELLA</b> (3ª persona del singular)		
<b>NOSOTROS / NOSOTRAS</b> (1ª persona del plural)		
<b>VOSOTROS / VOSOTRAS</b> (2ª persona del plural)		
<b>ELLOS / ELLAS</b> (3ª persona del plural)		

<b>YO</b> (1ª persona del singular)			
<b>TÚ</b> (2ª persona del singular)			
<b>ÉL / ELLA</b> (3ª persona del singular)			
<b>NOSOTROS / NOSOTRAS</b> (1ª persona del plural)			
<b>VOSOTROS / VOSOTRAS</b> (2ª persona del plural)			
<b>ELLOS / ELLAS</b> (3ª persona del plural)			

# **MÉTHODOLOGIE DE L'ÉPREUVE**

Objectifs du compte-rendu :

- ▶ Contracter/synthétiser le texte d'origine
- ▶ Dégager les idées essentielles en prenant du recul
- ▶ Eliminer les informations secondaires
- ▶ S'exprimer dans un français clair, avec un style efficace.

Plan du compte rendu :

- **Introduction/conclusion** : non requises dans les sujets de LVA/LVB à la session de septembre 2020.
- **Corps du compte rendu** : présenter les idées principales dégagées de façon organisée

Longueur attendue :

- non spécifiée dans les sujets LVA et LVB de la session de septembre 2020.
- ordre de grandeur à cibler : **180-200 mots**

Méthodologie du compte rendu :**Étape 1 : ANTICIPER et repérer la problématique**

**= l'information centrale que le journaliste veut mettre en valeur**

- **cas n°1** : problématique présentée dans le **TITRE** ou/et dans le **CHAPEAU** (= sous-titre) :
- **cas n°2** : problématique présentée dans le **PARAGRAPHE 1**

**Étape 2 : LIRE le texte plusieurs fois du début à la fin**

- Vérifier que la problématique repérée dans l'étape 1 correspond bien au texte.
- Repérer toutes les idées qui s'y rattachent directement : ce sont les idées essentielles, à conserver.
- Chercher des réponses aux questions « *Qui ? Quoi ? Où ? Quand ? Comment ? Pourquoi ?* »

Astuce : S'appuyer ... sur les temps grammaticaux pour la question *Quand ?*

... sur les noms propres avec majuscules pour la question *Qui ? Où ?*

- Surligner les mots clés qui sont compris / ne pas chercher à comprendre tous les mots inconnus.
- Repérer les mots de liaison essentiels : ils sont souvent en début de paragraphe dans le texte d'origine.
- Prenez du recul pour trouver si possible un plan à suivre (ex : problème, causes, conséquences, solutions )

**Étape 3 : PREPARER votre compte-rendu**

- Rédiger au brouillon ou directement sur la copie finale.
- Relire le texte paragraphe par paragraphe.
- Chercher dans le dictionnaire unilingue uniquement les mots répétés ou en lien direct avec la problématique.
- Noter les idées clés en choisissant ses mots précisément.
- Eliminer les détails, les exemples au fur et à mesure.
- Déplacer les idées du texte si cela permet d'avoir un ordre plus logique.
- Soigner la mise en page, avec des alinéas et paragraphes. S'appuyer sur la ponctuation.
- Veiller aux mots de liaison, qui doivent être signifiants.

**Étape 4 : RELECTURE**

- Se demander si votre compte-rendu est une synthèse fidèle du texte, rajouter des idées oubliées au besoin.
- Vérifier la clarté de votre style en français, l'orthographe, l'absence de « calques » sur la LV.
- Compter le nombre de mots précisément (exemple: « *l'hôtel* » → 2 mots)
- Indiquer le nombre de mots à la fin du compte-rendu (c'est apprécié du correcteur, même si non demandé)

 <b>Les erreurs à éviter</b>	 <b>Pourquoi et dans quel but ?</b>
<b>Traduire mot à mot :</b> Faire un « copié collé » en français de la L1 à la fin du texte.	Répéter ne prouve pas que vous avez compris. Il s'agit de <b>reformuler</b> et de <b>synthétiser</b>
Se lancer dans la lecture du texte mais <b>ne pas avoir pris le temps nécessaire pour analyser le TITRE avant.</b>	Vous risquez d'avoir une note très basse au final : si l'idée centrale n'a pas été repérée, vous risquez de faire un contre sens total. Une <b>démarche pour repérer l'essentiel</b> est valorisée, même s'il manque des idées secondaires.
<b>Faire dans le « flou » parce que votre compréhension est hésitante OU vous contredire</b>  <i>Exemple : « Les emplois en CDD sont en hausse .... Le nombre d'emplois à durée déterminée baisse. »</i>	Si la formulation des idées est confuse ou que le candidat dit « blanc » au début et « noir » ensuite, la <b>validation des idées attendues</b> est impossible.
Vouloir <b>expliquer</b> le texte ou introduire des <b>commentaires</b> personnels  <i>Exemple : « je pense que... »</i>	Il est important de s'en tenir aux faits mentionnés pour garantir l' <b>évaluation optimale de vos capacités</b> de compréhension et de votre esprit de synthèse.
Avoir une <b>syntaxe approximative</b> , un <b>style inefficace</b> ou un <b>registre familier</b>  <i>Exemple : « Parce que dans le texte il nous est expliqué par l'auteur que les jobs d'été ... »</i>	Chaque mot compte. Si vous « délayez », vous risquez de devoir sacrifier la fin du texte : l'objectif est <b>d'avoir suffisamment de mots pour tout résumer</b> .  Le registre de langue doit donner <b>une image professionnelle et être soutenu</b> .
Mettre des <b>tirets</b> , des <b>puces</b>	Le compte-rendu est un résumé organisé : vous devez démontrer vos <b>capacités de rédaction</b> .
Garder tous les <b>chiffres</b> , s'il y en a beaucoup	Vous pouvez garder les idées exprimées par les chiffres (augmentation, baisse...) . Mais vouloir garder tous les chiffres vous fait perdre <b>le sens de l'essentiel</b> .
Garder tous les <b>exemples</b> parce que vous les comprenez.	<b>Prendre le recul nécessaire</b> par rapport au texte doit vous permettre de les éliminer
<b>Frauder sur le nombre de mots</b> déclarés : déclarer 198 mots alors qu'il y en a 320.	Le format d'un compte-rendu est toujours autour de 200 mots : Le respect de ce format montre votre <b>maîtrise de la méthode</b> . Vous risquez de vous faire pénaliser si vous déclarez un nombre de mots inexact.
Ne pas soigner la <b>présentation</b> et la <b>mise en page</b> , oublier les <b>alinéas</b> et les <b>paragraphes</b> .	Une <b>écriture lisible</b> et un <b>compte-rendu aéré</b> mettent en valeur les différentes parties de votre présentation.
Passer <b>tout votre temps sur le compte-rendu</b> parce qu'il se fait en français.	Vous devez absolument <b>traiter l'expression écrite en LVE</b> , même si vous avez des difficultés.

**BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR  
TERTIAIRES**

**LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE NIVEAU B**

Espagnol

**SESSION 2023**

---

Spécialités	Dictionnaire		Durée	Coeff.
	Bilingue	Unilingue		
Management en hôtellerie restauration (toutes options)		X	2 h	2
Support à l'action managériale		X	2 h	1

Tout autre matériel est interdit.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.  
Le sujet se compose de 3 pages, numérotées de 1/3 à 3/3.

BTS Tertiaires		Session 2023
Langue vivante étrangère niveau B - Espagnol	Code : 23LVEBESP	Page : 1/3

## Jefito, el robot-camarero que te lleva la comida

Los robots camareros son muy habituales en muchos países asiáticos, mucho más avanzados que nosotros en inteligencia artificial y en incorporar robots al día a día. A Madrid llegaron en 2019 a dos restaurantes de la capital española. A Cataluña, llegaron en 2021 a la localidad tarraconense de Cambrils. Y ahora, también pueden verse en la plaza de España de Zaragoza de la mano de La Lobera de Martín.

5

Este histórico restaurante zaragozano acaba de incrementar su plantilla, compuesta por 50 trabajadores, con un nuevo compañero: un robot ayudante de sala. El robot presta servicio desde la semana pasada en La Lobera, dentro de "una apuesta clara por la implementación de las nuevas tecnologías y de la mejora de las condiciones laborales de sus trabajadores".

10

La llegada de este robot no supone un recorte<sup>1</sup> de plantilla. Al contrario, busca mejorar la calidad de vida de sus empleados. Manuel Martín, actual gerente del restaurante, y segunda generación de la familia que lo creó, ha señalado que "los objetivos que persigue<sup>2</sup> La Lobera de Martín son reducir el esfuerzo de los trabajadores a la vez que sirve como reclamo para los clientes. En ningún caso se trata de reemplazar a los camareros; los camareros son

15

esenciales en el servicio con los clientes, pero los robots les facilitan el trabajo evitando sobreesfuerzos, fatiga postural, y muchos kilómetros andados".

Además, el robot permite que los clientes estén mejor atendidos<sup>3</sup>, ya que los camareros no pierden tiempo en el desplazamiento entre cocina y terraza. Como el robot lleva los platos, los camareros pueden estar más pendientes de atender a los comensales<sup>4</sup>.

20

El robot tiene tres bandejas<sup>5</sup> a distinta altura en las que depositan los platos en la cocina. Tras emitir un 'Oído cocina', el robot atraviesa la sala del restaurante con las bandejas cargadas con los pedidos de los clientes, sorprendiendo a los comensales a su paso, camino de la terraza de la Plaza de España. Una vez allí, el robot anuncia que la comanda está lista, y los platos son servidos por el camarero a los clientes, antes de anunciar que debe volver a la cocina. Una vez concluida la comida, el robot también devuelve los platos al interior del restaurante.

25

El robot tiene visión 360, pantalla táctil, wifi, y ocho rutas programadas para poder llegar a todas las mesas de la amplia terraza. Y además, el robot es capaz de interactuar con los clientes, cuenta chistes<sup>6</sup>, o canta canciones (incluyendo el cumpleaños feliz). También puede reproducir mensajes publicitarios: de hecho, durante su camino entre la cocina y la mesa lanza mensajes como "En la Lobera de Martín tenemos el marisco más fresco y la mejor selección de champanes y cavas".

30

La Lobera de Martín es un clásico en la restauración zaragozana desde que Leopoldo Martín Nebra y Antonia Aznar Belenguer abrieran en 1969 su primer local.

*elespanol.com*, 21 de agosto de 2021

<sup>1</sup> la reducción

<sup>2</sup> perseguir un objetivo = *poursuivre un objectif*

<sup>3</sup> atender = ocuparse de

<sup>4</sup> los clientes del restaurante

<sup>5</sup> una bandeja : *un plateau*

<sup>6</sup> *des blagues*

BTS Tertiaires		Session 2023
Langue vivante étrangère niveau B - Espagnol	Code : 23LVEBESP	Page : 2/3

## SUJET

### I. COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT (10 POINTS)

Après avoir lu attentivement le texte, vous en ferez un compte-rendu **en français** en faisant apparaître les idées essentielles (entre 155 et 185 mots).

### II. EXPRESSION ÉCRITE (10 POINTS)

À partir des éléments ci-dessous, vous rédigerez un courriel **en espagnol** en respectant les normes de présentation et les formules de politesse.

Le responsable, Victor Gonzalo Álvarez (v.gonzalo@macco-robotics.es) de l'entreprise Macco Robotics implantée à Séville, spécialisée dans la robotique et l'intelligence artificielle, adresse un courriel à l'association des restaurateurs de la région (hosteleros.sevilla@gmail.com) afin de les inviter à découvrir un nouveau prototype lors de la foire de l'innovation et de la technologie qui aura lieu à Séville le 30 juin 2023 (Parque Tecnológico Cartuja, Avenida de Europa).

Dans ce courriel :

- il présente brièvement son entreprise et rappelle qu'elle est considérée comme l'une des plus innovantes du pays.
- Il précise les avantages et fonctions du robot serveur (augmentation de la capacité de charge, autonomie, capacités à parler plusieurs langues...).
- Il précise la date, le lieu et l'heure de la foire et demande une confirmation de présence.
- Il propose de consulter la brochure explicative ainsi que les tarifs en pièce jointe.

BTS Tertiaires		Session 2023
Langue vivante étrangère niveau B - Espagnol	Code : 23LVEBESP	Page : 3/3

## PISTES POUR LA CORRECTION

### ROBOT JEFITO

#### I. COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT (10 points)

Après avoir lu attentivement ce texte, vous en ferez un compte rendu **en français** en faisant apparaître les idées essentielles (entre 155 et 185 mots).

Proposition d'idées clés (liste non exhaustive) :

La Lobera de Martín

- Restaurant qui se situe à Zaragoza.
- Entreprise familiale qui existe depuis 1969, fondé par Leopoldo Martín Nebra et Antonia Aznar Belenguer.
- Manuel Martín est le fils des propriétaires et l'actuel gérant de l'entreprise.
- Entreprise qui compte 50 employés et Jefito : un robot serveur (nouveau dans ce restaurant mais il en existait déjà quelques-uns dans d'autres villes/régions d'Espagne).

Caractéristiques de ce robot

- Vision à 360 degrés, écran tactile, wifi, peut effectuer 8 trajets différents (intérieur du restaurant + terrasse).
- Jefito transporte et débarrasse les couverts, il est capable d'interagir avec les clients, raconte des blagues, chante des chansons et met en avant les produits proposés sur la carte.

Objectifs

- L'acquisition de ce robot permet d'améliorer aussi bien la qualité de vie des employés en allégeant leur charge de travail que celle du service.
- Points positifs : gain de temps et d'énergie pour les serveurs (moins de fatigue). Plus de disponibilité pour les clients. Le robot sert de faire-valoir pour le restaurant et pique la curiosité des clients.

#### II. EXPRESSION ÉCRITE (10 points)

de: v.gonzalo@macco-robotics.es

para: hosteleros.sevilla@gmail.com

asunto: invitación a la presentación del nuevo prototipo en la feria de la innovación y de la tecnología

adjunto (archivos adjuntos / anexo) : folleto.pdf, tarifas.pdf

Estimados señores:

Como bien saben, Macco Robotics forma parte de las empresas españolas más innovadoras del país. Nuestra firma está enfocada en el desarrollo y la fabricación de productos y procesos basados en robótica e Inteligencia Artificial.

BTS Tertiaires		Session 2023
Langue vivante étrangère niveau B - Espagnol	Code : C 23LVEBESP	Page : 1/2

Nuestro objetivo es seguir proponiéndoles proyectos a su medida para ayudarles en su establecimiento desde la recepción hasta la mesa del cliente. Nuestros robots están diseñados para servir alimentos y bebidas de forma segura.

Jefito dispone de una visión 360, de una pantalla táctil, de conexión wifi, pero también tiene más capacidad de carga, tiene gran autonomía y es capaz de interactuar con los clientes en varios idiomas.

Nuestro nuevo robot facilitará aún más el trabajo de sus empleados y será el reclamo perfecto para sus clientes.

Por eso, tenemos el gusto de invitarles a descubrirlo en la feria de la innovación y de la tecnología que tendrá lugar en Sevilla:

el 30 de junio de 2023 de las 9 a las 6 de la tarde  
en el Parque Tecnológico Cartuja  
Avenida de Europa

Les agradecemos nos confirme su presencia y les invitamos a consultar nuestro folleto explicativo. También encontrarán adjuntas nuestras tarifas.

En espera de su respuesta, les saludamos muy atentamente.

Victor Gonzalo Álvarez  
Director comercial  
Macco Robotics

**On ne pénalisera pas les candidats qui écriront l'adresse en fin de courriel ou qui mettront la signature sur la droite.**

**Le correcteur s'appuiera sur la grille fournie pour évaluer l'expression personnelle.**

**Rappel du niveau attendu :**

LVA → B2

LVB → B1

BTS Tertiaires		Session 2023
Langue vivante étrangère niveau B - Espagnol	Code : C 23LVEBESP	Page : 2/2

SESSION 2019	Page 1/1
Examen : BTS HÔTELLERIE RESTAURATION Epreuve : ESPAGNOL	

### Los intolerancia a los sulfitos ya afecta un 5,% de españoles

Según un informe elaborado por Allergeneat entre 2.000 usuarios, los sulfitos provocan un 5,5% de intolerancias alimentarias. *"Parece una cifra pequeña- señala Quim Sánchez, creador de esta 'app' que detecta la presencia de alérgenos en los productos leyendo el código de barras - pero el problema es que muchas personas desconocen que sufren esta intolerancia, y de repente se encuentran mal al consumir ciertos alimentos o bebidas sin saber la causa".*

Cada vez son más las personas preocupadas por las intolerancias alimentarias y cada vez son más las compañías que aportan su grano de arena para ayudarles. Es el caso de Air Europa. La división aérea, en un comunicado anunció que a partir de ahora ofrece nuevos menús libres de los 14 principales alérgenos en todos sus vuelos transoceánicos.

Otro ejemplo es el de Eroski. La compañía ha anunciado recientemente que invertirá, durante 2018, 8 millones de euros para adaptar algunos de sus establecimientos, una importante apuesta por la alimentación saludable, ampliando entre otros cambios la gama de productos específicos para intolerancias alimenticias. En el caso de los sulfitos, son derivados del azufre que se emplean como conservantes alimentarios y están presentes en casi todos los vinos, la cerveza, la sidra, y en distintos alimentos como finas hierbas, mostaza, mermelada....

*"Aunque los sulfitos en una cierta cantidad se presentan en principio como inocuos - explica Quim- se está comprobando que cada vez más dan lugar a reacciones indeseables. Mucha gente se pregunta, por ejemplo, por qué le sienta mal el vino, pero puede deberse a una intolerancia a los sulfitos que contiene esta bebida".*

Distintas entidades, como la Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos, confirman que los efectos de los sulfitos sí pueden ser graves.

Espana.gastronomia.com, 21 de mayo de 2018

Session 2018	Page 1/1
Examen : BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION Épreuve orale de langue vivante étrangère : ESPAGNOL	

**4 de cada 10 hoteles carecen de habitaciones accesibles para personas con discapacidad**

5 El 40% de los hoteles de España no cuentan con una habitación adaptada a las necesidades de una personas con discapacidad. Es la principal conclusión del informe Observatorio de Accesibilidad Universal del Turismo presentado por Fundación ONCE, tras analizar 57 destinos, 4.000 hoteles y 40.000 restaurantes, así como oficinas de turismo, páginas web y playas.

Del estudio se desprende que cerca de 1.500 establecimientos hoteleros dicen ser "aptos para silla de ruedas", aunque el personal no tiene la formación adecuada o la recepción no es accesible.

10 En cuanto a los restaurantes, el 26,4% dicen ser aptos, pero la realidad es que casi la mitad no tiene un aseo adaptado, el 45% no dispone de un acceso correcto y ninguno presenta menú en formatos alternativos ni cuenta con personal formado. Además, el 60% de las oficinas de turismo no dispone de un punto de atención accesible y el 70% no muestra información sobre accesibilidad de los recursos turísticos.

15 Del documento se extrae que el 30% de los encuestados no tiene conocimiento sobre atención a turistas con discapacidad, y el 28% desconoce la complejidad de los requerimientos normativos de accesibilidad.

20 El 56% de los participantes afirma haber incorporado una política respecto a las personas con discapacidad, el 11% un responsable de la accesibilidad universal en el establecimiento y un 10% asegura haber contratado a personas de este colectivo.

Una de las conclusiones que se desprende es que más de la mitad de las empresas consideran alto o muy alto el coste económico de mejorar la accesibilidad.

25 Sin embargo, el informe de Hábitos turísticos observa que las personas con discapacidad viajan con la misma frecuencia que las que no tienen necesidades, y gastan un 30% más.

ECO - EFE. 02.10.2017

SESSION 2019	Page 1/1
Examen : BTS HÔTELLERIE RESTAURATION Epreuve : ESPAGNOL	

### **Las tendencias saludables y veganas ganarán peso en Hostelco y Alimentaria**

Por primera vez, ambos salones se celebrarán de manera conjunta.

Los productos más saludables, con ingredientes ecológicos, menos azúcar, sal y grasas, acaparan las innovaciones que se podrán ver y probar en el gran salón conjunto de Alimentaria y Hostelco, como las croquetas de calçots, la ginebra sin alcohol, los snacks veganos y la horchata bio. El evento se celebrará en Fira de Barcelona, del 16 al 19 de abril.

Además de estos productos, los visitantes serán testigos de otros lanzamientos sorprendentes, como las croquetas de gintónic, la pizza de Kit Kat, el bocadillo de calamares envasado, el confeti de jamón y chorizo y el primer turrón liofilizado del mundo, que se toma como un batido.

Más de 4.500 empresas, el 27% de ellas extranjeras, expondrán sus productos y propuestas en un gran congreso que espera recibir a 150.000 visitantes, un 30 % extranjeros, y que tendrá un impacto económico de algo más de 200 millones de euros.

La tendencia del mercado hacia una alimentación más saludable se dejará notar en Alimentaria, donde se verán productos que eliminan o reducen el azúcar, la sal y las grasas, y que utilizan ingredientes ecológicos, así como platos horneados que sustituyen a los fritos, los loncheados veganos o las propuestas sin gluten y sin lactosa.

El presidente de Fira ha destacado que el músculo de la industria alimentaria, la gastronómica y la turística, que se unen en este salón, demuestra que España "va por el buen camino".

Fira de Barcelona, 16/04/2018. *Hosteltur*

SESSION 2019	Page 1/1
Examen : BTS HÔTELLERIE RESTAURATION Epreuve : ESPAGNOL	

### Locos por las tapas

De acompañamiento a vinos, cañas y vermouths durante el aperitivo, las tapas han pasado a conformar una sólida tendencia gastronómica que cuenta incluso con fecha propia en el calendario, el Día Mundial de la tapa. Destacados chef españoles con estrellas Michelin –desde Paco Roncero hasta Sergi Arola, Albert Adrià – han apostado por esta versión de alta cocina en pequeñas proporciones, destinadas a ser compartidas en la mesa e, incluso, sin usar cubiertos. Con el *finger food* como última tendencia en los restaurantes de Andoni Aduriz, Ricard Camarena ..., celebramos el día internacional de la tapa con las mejores propuestas para tapear en España publicadas por El Viajero.

- 5
- 10 **Para empezar, los mejores “pintxos”** : La esencia de la gastronomía vasca en un solo bocado. Los *pintxos* son tradición en el País Vasco, donde la diversidad de propuestas es tal que conviene tener un buen guía en las calles de Bilbao o San Sebastián. La capital donostiarra, un portento de ciudad en términos de placer, tiene en los bares del Casco Viejo uno de sus grandes iconos gastronómicos.
- 15 **¿Qué tapas piden los chefs con estrellas Michelin ?** Los grandes nombres de la gastronomía española también tienen sus tapas fetiche a la hora del aperitivo. De corte castizo, en el caso de Paco Roncero, o un clásico pincho del norte peninsular en el de la mallorquina Macarena de Castro.
- 20 **La tapa, cero euros** : En algunas ciudades españolas existe otra tradición: la tapa que acompaña a cada consumición –unas más elaboradas que otras– no se paga. Este recorrido visita diez urbes<sup>1</sup> donde el pincho es gratis en cada ronda<sup>2</sup> de cañas o vinos.

ELVIAJERO.ELPAIS.COM, 15 de junio de 2017

<sup>1</sup> Una urbe = una ciudad

<sup>2</sup> Una ronda : *une tournée*

SESSION 2019	Page 1/1
Examen : BTS HÔTELLERIE RESTAURATION Epreuve : ESPAGNOL	

**Grandes Vinos en 'Todos lo saben', la última película de Penélope Cruz y Javier Bardem**

El 14 de septiembre se estrenó en la cartelera española *Todos lo saben*, una coproducción entre Francia, Italia y España, que inauguró el Festival de Cannes y que supone la nueva película del director iraní Asghar Farhadi.

- 5 Un thriller emocional rodado en España, en castellano y cuyo reparto encabeza un trío protagonista estelar, los también oscarizados Penélope Cruz y Javier Bardem y Ricardo Darín. El nuevo drama del director iraní se centra en una familia de viticultores y los vinos de *Grandes Vinos* son también protagonistas en varias escenas, destacando especialmente las marcas Monasterio de las Viñas y Anayón, marcas bandera de la bodega líder de la D.O. P. Cariñena.
- 10 *Grandes Vinos* continúa su apuesta por el cine y la televisión como vehículo de comunicación, posicionamiento y promoción de sus marcas comerciales, como ya hiciera anteriormente en la comedia *Sin Rodeos* de Santiago Segura. Introducir el vino en las escenas cotidianas de la vida, de una manera natural, huyendo del formato publicitario es sin duda una de las técnicas publicitarias que
- 15 mejor funcionan y que crean un vínculo especial entre la marca y los espectadores. Precisamente la marca Monasterio de las Viñas, que se comercializa en más de 40 países, acaba justo de presentar dos nuevos vinos que complementan la gama existente y suponen la nueva orientación a la calidad por parte de la bodega.
- 20 En esta ocasión, y por primera vez en sus más de 20 años de existencia, el director técnico enólogo de *Grandes Vinos*, Marcelo Morales, ha compartido su pasión por el vino con Joey Tensley, nombrado 'enólogo estrella de la región de California Santa Barbara' por la revista especializada *Wine Spectator* para crear estos dos caldos.

SESSION 2019	Page 1/1
Examen : BTS HÔTELLERIE RESTAURATION Epreuve : ESPAGNOL	

### Hazte a la idea, comerás grillos en breve

De media una persona realiza 90.000 comidas a lo largo de su vida, a razón de tres por día. Si tenemos en cuenta que cada vez vivimos más años y hay quien hace más de tres ingestas, la cifra puede aumentar notablemente. En un futuro en los lineales habrá insectos, algas, primarán las verduras y frutas de temporada, el producto local... Los datos de la FAO prevén que en 2050 tendremos que producir un 70% más de comida; para entonces la población mundial alcanzará los 9.000 millones. Quizá todavía el cuerpo no te pida comerte un grillo, pero dentro de poco vas a tener que cambiar el chip<sup>1</sup>. Urge buscar alternativas más sostenibles -los insectos son más ecológicos e infinitamente más baratos-, al tiempo que se aumentan esfuerzos para educar a los niños a la hora de sentarse a la mesa. El móvil será un aliado clave para tener información precisa y al momento sobre lo que compramos. Y eso sin duda implica recuperar la dieta mediterránea, que entre tanta comida rápida y tanto producto procesado ha quedado diluida en el mercado

En este viaje al futuro no podemos pasar por alto la conciencia por aprovechar el 100% de los alimentos que compramos.

En España tiramos a la basura 7,7 toneladas de comida al año; estamos en la séptima posición a nivel mundial. Precisamente en las cocinas de casa es donde se va a vivir toda una revolución en los próximos años. Habrá frigoríficos inteligentes que nos avisarán de las fechas de caducidad de los alimentos o habrá hornos que nos permitan cocinar y envasar al vacío.

En 10 años todo esto será una realidad en muchos hogares.

Amaya García. [www.elmundo.es](http://www.elmundo.es). 13/10/18

<sup>1</sup> Cambiar el chip = cambiar el modo de pensar









# LPO KAWÉNI