



| BertelsmannStiftung

IQ Fachstelle
Berufsbezogenes
Deutsch

DW

NETZWERK Unternehmen
integrieren Flüchtlinge

Bäcker/-in

Panadero/a

Boulangier/ère

Padeiro(a)

Die wichtigsten Begriffe ...



Sprachen:
Deutsch (DE)
Spanisch (ES)
Französisch (FR)
Portugiesisch (PT)



Bäcker/-in

Panadero/a

Boulangier/ère

Padeiro(a)

Teige herstellen		Preparar masas		Préparer de la pâte		Fazer massas	
1	Feinteige herstellen	Elaborar masas de repostería	Elaborar masas de repostería	Réaliser des pâtes fines	Réaliser des pâtes fines	Confecionar massa fina	Confecionar massa fina
2	Weizenteige herstellen	Elaborar masas de trigo	Elaborar masas de trigo	Réaliser des pâtes de froment	Réaliser des pâtes de froment	Confecionar massa de trigo	Confecionar massa de trigo
3	Quellstücke herstellen	Elaborar soaker	Elaborar soaker	Réaliser des préparations à base de gruau	Réaliser des préparations à base de gruau	Confecionar centeio demolhado	Confecionar centeio demolhado
4	Sauerteige herstellen	Elaborar masa madre	Elaborar masa madre	Réaliser des pâtes au levain	Réaliser des pâtes au levain	Confecionar massa levedada	Confecionar massa levedada
5	Weizenmischteige herstellen	Elaborar masas mixtas de trigo	Elaborar masas mixtas de trigo	Réaliser des pâtes à base de mélange de froment	Réaliser des pâtes à base de mélange de froment	Confecionar massa mista de trigo	Confecionar massa mista de trigo
6	Mehrkornsteige herstellen	Elaborar masas multicereales	Elaborar masas multicereales	Réaliser des pâtes aux céréales	Réaliser des pâtes aux céréales	Confecionar massa com mistura de cereais	Confecionar massa com mistura de cereais
Teige zu Brot und Kleingebäck aufarbeiten		Elaborar masas para pan y pequeños pasteles		Préparer du pain et des biscuits		Transformar massas em pão e pastelaria	
7	Weizenkleingebäck manuell aufarbeiten	Elaborar pequeños pasteles de trigo de forma manual	Elaborar pequeños pasteles de trigo de forma manual	Préparer des petites pâtisseries de blé à la main	Préparer des petites pâtisseries de blé à la main	Trabalhar manualmente os pãezinhos de trigo	Trabalhar manualmente os pãezinhos de trigo
8	Körnerbrötchen manuell aufarbeiten	Elaborar panecillos con semillas de forma manual	Elaborar panecillos con semillas de forma manual	Préparer des petits pains aux céréales à la main	Préparer des petits pains aux céréales à la main	Trabalhar manualmente o pãozinho com sementes	Trabalhar manualmente o pãozinho com sementes
9	Brote manuell aufarbeiten	Elaborar panes manualmente	Elaborar panes manualmente	Préparer les pains à la main	Préparer les pains à la main	Trabalhar manualmente o pão	Trabalhar manualmente o pão
10	Weizenkleingebäck maschinell aufarbeiten	Elaborar pequeños pasteles de trigo de forma mecánica	Elaborar pequeños pasteles de trigo de forma mecánica	Préparer des petites pâtisseries de blé à la machine	Préparer des petites pâtisseries de blé à la machine	Processar bolachas de trigo com a máquina	Processar bolachas de trigo com a máquina
11	Körnerbrötchen maschinell aufarbeiten	Elaborar panecillos con semillas de forma mecánica	Elaborar panecillos con semillas de forma mecánica	Préparer des petits pains aux céréales à la machine	Préparer des petits pains aux céréales à la machine	Processar pão de sementes com a máquina	Processar pão de sementes com a máquina
Feine Backwaren aus Teigen aufarbeiten		Elaborar productos de repostería a partir de masas		Préparer des pâtisseries fines avec de la pâte		Fazer pastelaria a partir de massas	
12	Feinteige aufarbeiten	Preparar masas de repostería	Preparar masas de repostería	Préparer des pâtes fines	Préparer des pâtes fines	Trabalhar a massa fina	Trabalhar a massa fina
13	Feinteige tourieren	Plegar masas de repostería	Plegar masas de repostería	Tourer des pâtes fines	Tourer des pâtes fines	Dobrar a massa fina	Dobrar a massa fina
14	Feinteige füllen	Rellenar masas de repostería	Rellenar masas de repostería	Garnir des pâtes fines	Garnir des pâtes fines	Recheiar a massa fina	Recheiar a massa fina
15	Feinteige veredeln	Refinar masas de repostería	Refinar masas de repostería	Décorer des pâtes fines	Décorer des pâtes fines	Processar massa fina	Processar massa fina



Feine Backwaren aus Massen herstellen, Torten herstellen		Preparar productos de repostería a partir de masas, preparar tartas	Préparer des pâtisseries fines avec des boules, préparer des tartes	Fazer pastelaria a partir de massas, fazer tartes
16	Massen herstellen und verarbeiten	Elaborar y procesar masas	Préparer et travailler des pâtes	Fazer e processar massa
17	Röstmassen herstellen und verarbeiten	Elaborar y procesar masas tostadas	Préparer et travailler des pâtes torréfiées	Fazer e processar massa de torrão
18	Puddingfüllcreme herstellen und verarbeiten	Elaborar y procesar relleno de crema para pudin	Préparer et travailler des crèmes pâtisseries	Fazer e processar creme de recheio de pudim
19	Torten herstellen	Elaborar tartas	Préparer des tartes	Fazer tartes
Backwarensnacks und kleine Gerichte herstellen		Preparar snacks horneados y pequeños platos	Préparer des en-cas et des petits plats	Fazer snacks de panificação e pequenos pratos
20	Gebackene Snacks mit Füllungen herstellen	Elaborar snacks horneados con rellenos	Préparer des en-cas cuisinés avec des garnitures	Fazer snacks cozidos com recheio
21	Gebackene Snacks mit Auflagen herstellen	Elaborar snacks horneados con capas	Préparer des en-cas cuisinés avec des ingrédients	Fazer snacks cozidos com ingredientes
22	Sandwiches herstellen	Elaborar sándwiches	Préparer des sandwichs	Confecionar sanduíche
23	Kleine Gerichte herstellen	Elaborar pequeños platos	Préparer des petits plats	Fazer pequenos pratos
Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren abbacken		Terminar de cocer pan, pequeños pasteles y productos de repostería	Cuire du pain, des petits biscuits et des pâtisseries fines	Cozer pão, pastelaria e produtos de panificação
24	Brot abbacken	Terminar de cocer pan	Cuire le pain	Cozer pão
25	Kleingebäck und Backwarensnacks abbacken	Terminar de cocer pequeños pasteles y snacks horneados	Cuire des petites pâtisseries et des en-cas	Cozer pastelaria e snacks de panificação
26	Feine Backwaren abbacken	Terminar de cocer productos de repostería	Cuire des pâtisseries fines	Cozer pastelaria
27	Massen abbacken	Terminar de cocer masas	Cuire des pâtes	Cozer massas
28	Kleine Gerichte abbacken	Terminar de cocer pequeños platos	Cuire des petits plats	Fazer pequenos pratos