

| BertelsmannStiftung

**IQ** Fachstelle  
Berufsbezogenes  
Deutsch



**NETZWERK** Unternehmen  
Integrieren Flüchtlinge

**Koch/Köchin**

---

**Cocinero/a**

---

**Chef/fe cuisinier**

---

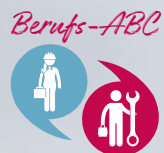
**Cozinheiro(a)**

---

Die wichtigsten Begriffe ...



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





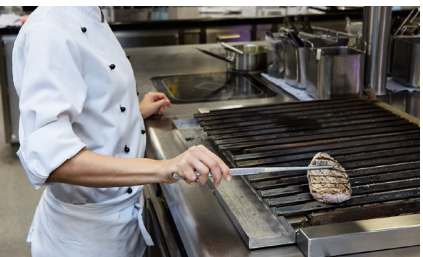
## Koch/Köchin

## Cocinero/a

## Chef/fe cuisinier

## Cozinheiro(a)

Spül- und Reinigungsarbeiten durchführen	Realizar trabajos de lavado y limpieza	Effectuer des tâches de rinçage et de nettoyage	Realizar trabalhos de lavagem e limpeza
1 Geschirr reinigen	Limpiar la vajilla	Laver la vaisselle	Lavar louça
2 Gastro-Geschirrspülmaschine bedienen	Manejar el lavavajillas industrial	Utiliser le lave-vaisselle professionnel	Usar a máquina de lavar louça da restauração
3 Küche reinigen	Limpiar la cocina	Nettoyer la cuisine	Limpar a cozinha
4 Oberfläche desinfizieren	Desinfectar las superficies	Désinfecter les surfaces	Desinfetar as superfícies
5 Küchenboden reinigen	Limpiar el suelo de la cocina	Nettoyer le sol de la cuisine	Lavar o chão da cozinha
Salate und Vorspeisen vorbereiten und herstellen	Preparar y elaborar ensaladas y entrantes	Préparer des salades et des entrées	Preparar e produzir saladas e aperitivos
6 Salat und Gemüse schneiden	Cortar ensalada y verdura	Couper la salade et les légumes	Cortar alface e legumes
7 Salat zubereiten	Preparar ensalada	Préparer une salade	Preparar salada
8 Salatbuffet aufbauen	Montar el bufé de ensaladas	Préparer un buffet de salades	Confecionar buffet de saladas
9 Kaltes Frühstücksbuffet anrichten	Preparar el bufé de desayuno frío	Préparer un buffet de petit-déjeuner froid	Servir buffet de pequeno-almoço frio
10 Kalte Vorspeise zubereiten	Preparar los entrantes fríos	Préparer l'entrée froide	Preparar entrada fria
Beilagen und Suppen vorbereiten und herstellen	Preparar y elaborar acompañamientos y sopas	Préparer des accompagnements et des soupes	Preparar e produzir acompanhamento e sopas
11 Klare Suppe zubereiten	Preparar caldos	Préparer une soupe claire	Preparar sopa clara
12 Gebundene Suppe zubereiten	Preparar sopas espesas	Préparer un potage	Preparar sopa densa
13 Gemüse kurz garen (blanchieren)	Cocer brevemente la verdura (escaldar)	Cuire brièvement des légumes (blanchir)	Cozedura breve de legumes (escaldar)
14 Gemüse unter Schwenken garen (sautieren)	Saltar la verdura	Cuire les légumes en inclinant la poêle (faire sauter)	Saltear legumes
15 Warme Sättigungsbeilage zubereiten	Preparar un acompañamiento caliente rico en hidratos de carbono	Préparer des accompagnements chauds	Preparar acompanhamentos quentes



<b>Süßspeisen herstellen</b>	<b>Elaborar postres</b>	<b>Préparer des plats sucrés</b>	<b>Produzir sobremesas</b>
16 Rezeptur genau auswiegen	Pesar exactamente la receta	Peser la recette avec précision	Pesar com precisão os ingredientes da receita
17 Mübegebäck zubereiten	Preparar pastas	Préparer des sablés	Preparar biscoitos crocantes
18 Aufgeschlagene Krem zubereiten	Preparar crema batida	Préparer une émulsion de crème	Preparar creme
19 Eis herstellen	Elaborar helado	Préparer une glace	Fazer gelado
<b>Fleisch- und Fischgerichte herstellen</b>	<b>Elaborar platos de carne y pescado</b>	<b>Préparer des plats de viande et de poisson</b>	<b>Produzir pratos de carne e de peixe</b>
20 Fisch filetieren	Filetear pescado	Couper des filets de poisson	Cortar peixe em filetes
21 Fisch garen	Cocer pescado	Cuire du poisson	Cozinhar peixe
22 Fleisch portionieren	Porcionar la carne	Diviser en portions la viande	Porcionar carne
23 Fleisch garen	Cocer carne	Cuire la viande	Cozinhar carne
24 Geflügelfleisch garen	Cocer carne de ave de corral	Cuire de la viande de volaille	Cozinhar aves
25 Fleisch schneiden (tranchieren)	Cortar carne (trincar)	Découper la viande (en tranches)	Cortar carne (trincar)
26 Soße zubereiten	Preparar una salsa	Préparer des sauces	Preparar molho
<b>Küchenbetrieb leiten</b>	<b>Dirigir la cocina</b>	<b>Diriger le fonctionnement de la cuisine</b>	<b>Gerir o serviço de cozinha</b>
27 Personaleinsatz planen	Planificar los recursos humanos	Prévoir le planning du personnel	Planear mobilização do pessoal
28 HACCP-Kontrollliste überprüfen	Comprobar la lista de control conforme al protocolo HACCP	Vérifier la liste de contrôle HACCP	Verificar a lista de controlo HACCP
29 Wochenkarte erstellen	Elaborar el menú semanal	Élaborer un menu hebdomadaire	Criar ementa semanal
30 Menü für Bankett planen	Planificar el menú para un banquete	Planifier un menu pour un banquet	Planear menu para banquete
31 Waren bestellen	Realizar el pedido de mercancías	Commander des marchandises	Encomendar mercadorias
32 Wareneingang prüfen	Revisar la entrada de mercancía	Vérifier la réception des marchandises	Verificar entrada de mercadoria



	Im Service arbeiten	Trabajar en el servicio	Travailler au service	Trabalhar no serviço
33	Tisch eindecken	Poner la mesa	Mettre la table	Pôr a mesa
34	Gäste empfangen, beraten und Getränkebestellung aufnehmen	Recibir a los clientes, atenderlos y tomar nota de las bebidas	Recevoir les clients, les conseiller et prendre les commandes de boissons	Receber e aconselhar hóspedes; receber o pedido de bebidas
35	Getränke abfüllen	Preparar las bebidas	Préparer les boissons	Preparar bebidas
36	Getränke servieren	Servir las bebidas	Servir les boissons	Servir bebidas
37	3-Gang-Menü servieren	Servir un menú de tres platos	Servir un menu en 3 plats	Servir menu de 3 pratos