

## 1. Observa las imágenes:

- A cada plato hazle corresponder los ingredientes respectivos.
- Completa con el nombre de cada plato.



a.  \_\_\_\_\_



b.  \_\_\_\_\_



c.  \_\_\_\_\_



d.  \_\_\_\_\_



e.  \_\_\_\_\_

Fabada asturiana  
Paella valenciana  
Gazpacho andaluz  
Cocido madrileño  
Tortilla de patatas

- Ingredientes: alubias (fabes en Asturias), chorizo, morcilla, lacón, tocino, azafrán, sal.
- Ingredientes: patatas, huevos, cebolla, aceite de oliva, sal.
- Ingredientes: garbanzos, morcillo de vaca, gallina, tocino, morcilla de cebolla, chorizo, jamón serrano, huesos de tuétano, repollo, patatas, zanahorias, cebolla, nabo, aceite de oliva, sal.
- Ingredientes: tomates maduros, pimientos verdes, ajo, pan, aceite de oliva, vinagre de vino de Jerez, agua, huevo duro, pan y sal.
- Ingredientes: arroz, carne de pollo, calamares, gambas, pimientos rojos, tomates maduros, pimienta molida, ajo, perejil, azafrán, aceite, limón, tomillo, sal.

Escucha el programa "El cocinero fiel" y registra el nombre y los ingredientes de cada receta.


Escucha el programa "El cocinero fiel" y registra el nombre y los ingredientes de cada receta.

<b>Migas</b>	<b>Empanada de atún</b>
<p>Pan duro</p> <p>Ajo</p> <p>Chorizo fresco</p> <p>Tocino cortado en tacos</p> <p>Sal</p> <p>Aceite de oliva</p>	<p>Harina</p> <p>Tomate natural</p> <p>Atún desmenuzado</p> <p>Pimientos</p> <p>Huevos</p> <p>Cebollas</p> <p>Aceite de oliva</p> <p>Agua</p> <p>Vinagre</p> <p>Orégano</p> <p>Sal</p> <p>Pimentón dulce o picante</p>
<b>Merluza con patatas</b>	<b>Crema catalana</b>
<p>Pimientos</p> <p>Cebolla</p> <p>Patatas</p> <p>Cola de merluza</p> <p>Mantequilla</p> <p>Leche</p> <p>Harina</p> <p>Parmesano (gratinado)</p> <p>Nuez moscada</p> <p>Sal</p>	<p>Piel de medio limón</p> <p>Leche</p> <p>Ramita de canela</p> <p>Yemas</p> <p>Azúcar</p> <p>Harina refinada de maíz</p>

## El personal de sala

### Antes de leer

- En tu opinión, ¿cuáles son las funciones de un/a camarero/a?
- Poned en común lo que opináis sobre los buenos camareros y camareras.
- Comprueba que recuerdas estas palabras y expresiones: *el trato; cliente bien aconsejado; merecer; lema; dificultades para desplazarse; angustiado y de mal humor; lento y torpe; tener sentido del humor.*

### Durante la lectura

- Comprueba si coinciden las opiniones de la clase con lo que dice el texto.
- Subraya las palabras y expresiones anteriores.

### Después de leer

- Comenta con tus compañeros/as la visión del personal de sala de un restaurante. ¿Estáis de acuerdo? ¿Creéis que exagera?
- En parejas, escribid párrafos alternativos a aquellos con los que no estéis de acuerdo.
- Elaborad un listado con las características positivas y negativas que aparecen en el texto.



lectura



El personal de sala de un restaurante está en permanente contacto con el público. Comer bien es importante. Pero también lo es el trato que se da a los clientes. La buena o mala fama de un restaurante puede verse aumentada por la buena o mala calidad de la atención recibida. Pero, ¿qué cualidades debe tener un/a buen/a profesional de sala? ¿Cuántas personas las tienen?

1. Es la imagen de la empresa. Cuidará su aspecto, aseo, corrección en el vestir. Y hará suya la frase: «No estás completamente vestido hasta que te pones una sonrisa».
2. Está para cuidar, no para servir. Recordará que el momento de la comida es para el descanso y el placer de los clientes. No basta con poner un plato en la mesa. Contenido y maneras irán de la mano.
3. Entiende de gastronomía. Se preocupará por conocer bien los platos que componen la carta y el menú. Un cliente bien aconsejado vuelve.
4. Tiene buena memoria. Mirará a sus clientes memorizando sus gustos y preferencias. A todo el mundo le gusta que le reconozcan: «el café sin azúcar; el té con limón; la tostada con aceite; la carne poco hecha...».
5. Es observador y educado. No tratará por igual a todos sus clientes: un grupo de chicos jóvenes;

una reunión de mujeres de negocios; una señora mayor con su familia o una celebración de cumpleaños... Cada cliente es distinto y merece trato distinto.

6. Es discreto. Las comidas son, en muchos países, el marco para hablar de negocios, de política, de asuntos públicos o privados. Ver, oír y callar debe ser su lema.
7. Tiene sensibilidad e intuición. Se anticipará a las necesidades de sus clientes: una persona con un bebé, una persona con dificultades para desplazarse pueden necesitar una atención especial.
8. Es tranquilo y eficaz. Nada más desagradable que un camarero angustiado o de mal humor, o una camarera lenta y torpe. Deberá transmitir organización, calma, eficacia y seguridad.
9. Tiene sentido del humor y es diplomático. Ante una reclamación sabrá mantenerse educado y tranquilo. Procurará ofrecer alternativas al cliente, evitando las discusiones.
10. Es feliz en su trabajo. Sabe que es importante, que sus clientes se lo reconocen y que su empresa no tendría la misma fama sin él, cuida las relaciones con sus compañeros y compañeras y cumple su trabajo con responsabilidad.

## Tiempos de pasado y marcadores temporales

1. Organiza los siguientes marcadores temporales en la casilla respectiva:

Marcadores temporales	Pretérito perfecto	Pretérito indefinido
Anoche		
Este viernes		
Este verano		
El domingo		
Anteayer		
En 1998		
Esta temporada		
Hasta hoy		
Hoy		
En julio		

2. Elige la forma verbal correcta teniendo en cuenta el marcador temporal utilizado.

- Ellos ya **han vuelto/volvieron** de París, **han dicho/dijeron** que es una ciudad preciosa.
- Ayer el coche **se ha estropeado/se estropeó** porque no le habían hecho nunca una revisión.
- En 2005, **he hecho/hice** un viaje en globo y te lo juro, no lo haré nunca más.  
¡Qué miedo!
- Yo nunca **he conducido/conduje** bajo el efecto del alcohol, sé muy bien que es peligroso.

## Corrección

### Tiempos de pasado y marcadores temporales

3. Organiza los siguientes marcadores temporales en la casilla respectiva:

Marcadores temporales	Pretérito perfecto	Pretérito indefinido
Anoche		
Este viernes	Este viernes	Anoche
Este verano	Este verano	Al domingo
El domingo	Esta temporada	Anteayer
Anteayer	Hasta hoy	En 1998
En 1998	hoy	En julio
Esta temporada		
Hasta hoy		
Hoy		
En julio		

4. Elige la forma verbal correcta teniendo en cuenta el marcador temporal utilizado.

- e) Ellos ya **han vuelto/volvieron** de París, **han dicho/dijeron** que es una ciudad preciosa.
- f) Ayer el coche **se ha estropeado/se estropeó** porque no le habían hecho nunca una revisión.
- g) En 2005, **he hecho/hice** un viaje en globo y te lo juro, no lo haré nunca más. ¡Qué miedo!
- h) Yo nunca **he conducido/conduje** bajo el efecto del alcohol, sé muy bien que es peligroso.