

Gastronomía sin fronteras

glosario de términos gastronómicos

aceite, condimentos y hierbas aromáticas
bebidas
carnes
cereales, legumbres, pastas y panes
frutas
lácteos
maquinaria
molinería
otras materias primas
procedos, mariscos y moluscos
ropas
tardas
utensilios cocina
servicios
varios
verbetes y hoteles/as



Edita

**TOPI Escuela de hostelería
Fundación Picarral**

Camino de los Molinos,12
50015 Zaragoza
Tel. y fax: 976 527340
www.fundacionpicarral.org
escueladehosteleriatopi@fundacionpicarral.org

Déposito legal: Z-2442-2007

Imprime: INO Reproducciones, S.A.

PRESENTACIÓN
PRÉSENTATION
PREZENTARE
PRESENTATION
ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

المقدمة

介绍



PRESENTACIÓN

La Escuela de Hostelería TOPI, gestionada por la Fundación Picarral de Zaragoza, lleva 18 años dedicada a la formación de jóvenes en las especialidades de cocina y servicio.

Los diferentes proyectos de la Fundación Picarral han tratado de dar una respuesta comprometida y eficaz al importante fenómeno social de la inmigración. En particular durante los últimos años se han ido incorporando a la Escuela de Hostelería TOPI un número significativo de alumnos de otras nacionalidades, a los que queremos facilitar su integración sociolaboral.

En este sentido, tenemos el honor de presentar públicamente este Glosario Multilingüe e Ilustrado de materias primas, maquinarias, utensilios, tareas y todo tipo de términos utilizados en hostelería.

Esta publicación a la hemos denominado “Hostelería sin Fronteras” tiene como principal objetivo facilitar el aprendizaje profesional de personas de diferentes nacionalidades que están siguiendo un proceso formativo en la rama de hostelería.

Este proyecto ha sido elaborado por el equipo de profesionales de la Escuela de Hostelería TOPI con el apoyo de la Dirección General de Trabajo e Inmigración de la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo del Gobierno de Aragón.

PRESENTACIÓN

Aragón está creciendo y transformándose en buena parte gracias a la llegada de personas jóvenes de origen extranjero que vienen a trabajar y residir en nuestra tierra. Con ellos vienen sus hijos e hijas que desde su llegada participan y conviven con los niños y niñas aragoneses en el sistema educativo y en la convivencia cotidiana.

Toda la actividad social, laboral, sanitaria, educativa y, en general, toda la actividad de los sectores público y privado se va reorientando y adaptando a la nueva composición de la población aragonesa. Población cada día más diversa, de tradiciones culturales variadas y, sin embargo, con expectativas en buena parte comunes (bienestar, seguridad, promoción, igualdad).

En este marco general, se sitúa el trabajo de la Fundación Picarral y, en concreto, de la escuela de hostelería "TOPI", que ha preparado a centenares de jóvenes para su inserción laboral en un sector laboral que requiere, cada día, mayor formación y especialización.

Los TOPI son un ejemplo de cómo la iniciativa social ciudadana, atenta a las necesidades de los grupos más vulnerables de su población y unida al trabajo de profesionales de la educación y de la formación profesional, así como al de voluntarias y voluntarios, puede revertir procesos de exclusión social y conseguir un éxito en formación humana y profesional que los sistemas formales no logran garantizar.

Por ello, los TOPI acogen en estos últimos años a un buen número de jóvenes de origen extranjero cuya posibilidad de éxito en el sistema educativo formal se ve reducida por las dificultades intrínsecas al proceso migratorio de sus padres, por el esfuerzo añadido que conlleva su pertenencia a una tradición cultural y su arraigo en otra distinta y, en buena medida, por las expectativas inmediatas de productividad económica que sus familias y entorno les plantean.

El glosario visual de herramientas, tareas y términos propios de hostelería que presentamos quiere ser un instrumento que facilite la comprensión y comunicación entre estos jóvenes de diversas procedencias y lenguas con sus profesores y compañeros de trabajo.

Pero es, además y sobre todo, un símbolo más de este Aragón más diverso, plural e inclusivo que la Fundación Picarral y el Gobierno de Aragón queremos construir.

Antonio Alastrué Tierra
Director General de Trabajo e Inmigración
Gobierno de Aragón

PRÉSENTATION

L'École d'Hôtellerie TOPI, administrée par la Fondation Picarral de Saragosse, se consacre depuis 18 ans à la formation de jeunes dans les spécialités de la cuisine et du service.

Les différents projets de la Fondation Picarral ont essayé de donner une réponse engagée et efficace au phénomène social important de l'immigration. Au cours de ces dernières années, notamment, un nombre significatif d'élèves d'autres nationalités s'est inscrit à l'École d'Hôtellerie TOPI, élèves auxquels nous voulons faciliter l'intégration socioprofessionnelle.

Dans ce sens, nous avons l'honneur de présenter publiquement ce Glossaire Multilingue qui comporte des illustrations des matières premières, des ustensiles, des machines, des tâches et de toutes sortes de termes utilisés dans l'hôtellerie.

Cette publication que nous avons appelée "Hôtellerie sans Frontières" a pour but essentiel de faciliter l'apprentissage de la profession par des personnes de nationalités différentes, qui sont en train de suivre un processus de formation dans le domaine de l'hôtellerie.

Ce projet a été élaboré par l'équipe de professionnels de l'École d'Hôtellerie TOPI avec le soutien de la Direction Générale du Travail et de l'Immigration du Conseil de l'Économie, des Finances et de l'Emploi du Gouvernement d'Aragon.

PRÉSENTATION

L'Aragon est en train de se développer et de se transformer en grande partie, grâce à l'arrivée de jeunes d'origine étrangère, qui viennent travailler et vivre sur notre terre. Avec eux, viennent leurs enfants qui, dès leur arrivée, se mêlent et cohabitent avec les enfants aragonais dans le système éducatif et dans la cohabitation quotidienne.

Toute l'activité sociale, professionnelle, sanitaire, éducative et, en général, toute l'activité des secteurs public et privé subissent une réorientation et une adaptation à la nouvelle composition de la population aragonaise, une population de plus en plus diverse, aux traditions culturelles variées et avec, cependant, des expectatives, en grande partie, communes (bien-être, sécurité, promotion, égalité).

C'est dans ce cadre général que se situe le travail de la Fondation Picarral et, plus concrètement, de l'École d'Hôtellerie "TOPI", qui a préparé des centaines de jeunes à leur insertion professionnelle dans un secteur du travail qui exige, de plus en plus chaque jour, une formation et une spécialisation plus importantes.

Les TOPI sont un exemple de la façon dont l'initiative sociale citoyenne répond aux besoins des groupes les plus vulnérables de la population et qui, associée au travail de professionnels de l'éducation et de la formation professionnelle, ainsi qu'à celui de volontaires, peut inverser des processus d'exclusion sociale et permettre d'atteindre un succès dans la formation humaine et professionnelle que les systèmes formels ne parviennent pas à garantir.

C'est pour cette raison que les TOPI ont accueilli, au cours de ces dernières années, un bon nombre de jeunes d'origine étrangère, dont la possibilité de réussite dans le système éducatif normal est réduite, en raison des difficultés intrinsèques au processus migratoire de leurs parents, du fait de l'effort ajouté qu'entraîne leur appartenance à une tradition culturelle et leur enracinement à une autre différente et, pour une large part, en raison des expectatives immédiates de productivité économique que leur famille et leur environnement projettent pour eux.

Le glossaire visuel des outils, des tâches et des termes propres à l'hôtellerie que nous présentons se veut un instrument qui facilite la compréhension et la communication entre les jeunes de provenances et langues différentes et leurs professeurs et leurs compagnons de travail.

Mais c'est, en outre et surtout, un symbole supplémentaire de cet Aragon plus varié, pluriel et inclusif que nous, la Fondation Picarral et le Gouvernement d'Aragon, voulons bâtir.

Antonio Alastrué Tierra

Directeur Général du Travail et de l'Immigration
Gouvernement d'Aragon



PREZENTARE

Scoala de Alimentatie Publica TOPI, administrata de catre Fundatia Picarral din Zaragoza se dedica, de 18 ani, formarii tinerilor in domeniul serviciilor si al bucatariei.

Diversele proiecte ale Fundatiei Picarral au incercat sa dea un raspuns compromitator si eficace importantului fenomen social al imigratiei. In particular, in ultimii ani s-a inscris la Scoala de Alimentatie Publica TOPI un numar semnificativ de elevi de alte nationalitati, carora vrem sa le usuram integrarea sociolaborala.

In acest sens, avem onoarea sa prezentam public acest Glosar Multilingvistic si Ilustrat al materiilor prime, echipamente, utilaje, atributii si tot felul de termeni folositi in alimentatia publica.

Aceasta publicatie, pe care am numit-o "Alimentatia Publica fara Granite", are ca obiectiv principal sa inlesneasca pregatirea profesionala persoanelor de diverse nationalitati care urmeaza un proces formativ in domeniul alimentatiei publice.

Acest proiect a fost elaborat de catre echipa de profesionisti ai Scolii de Alimentatie Publica TOPI, cu ajutorul Directiei Generale de Munca si Imigrare din cadrul Consiliului de Economie, Finante si Munca al Guvernului Aragonez.

Aragon este in proces de transformare si crestere datorita, in buna parte, sosirii de persoane tinere din strainatate, care vin sa munceasca si sa traiasca pe pamantul nostru. Cu ei vin fiii si ficele lor care, din momentul sosirii, participa si convietuiesc cu baietii si fetele aragoneze in sistemul educativ si in viata de zi cu zi.

PREZENTARE

Toate activitatile sociale, de munca, sanitare, educative si, in general, toate activitatile legate de sectorul public si privat tind sa se reorienteze si sa se adapteze noii compozitii a populatiei aragoneze. Populatie din ce in ce mai diversa, cu traditii culturale variate si, cu toate acestea, cu expectative, in majoritatea lor, comune (bunastare, securitate, promovare, egalitate).

In acest cadru general se afla munca Fundatiei Picarral si, in concret, a scolii de alimentatie publica "TOPI", care a pregatit sute de tineri pentru inserarea lor pe piata muncii, intr-un sector care precizeaza zi de zi o mai buna formare si specializare.

TOPI-urile sunt un exemplu de cum initiativa sociala cetateneasca, atenta la necesitatile grupurilor celor mai vulnerabile ale populatiei si unita cu munca personalului docent si de instruire profesionala, cat si cea a persoanelor voluntare, poate transforma procese de excludere sociala si sa realizeze cu succes o formare umana si profesionala pe care sistemele formale nu reusesc sa o garanteze.

De aceea, TOPI-urile au primit, in ultimii ani, un numar important de tineri de origine straina, a caror posibilitate de reusita in sistemul educativ formal este redusa de catre dificultatile intrinseci ale procesului migrator al parintilor lor, de efortul adaugat pe care il presupune apartenenta la o traditie culturala si inradacinarea sa in alta distincta si, in buna masura, de planurile imediate de productivitate economica pe care familiile lor si mediul le au.

Glosarul vizual al echipamentelor, atributiilor si termenilor proprii alimentatiei publice pe care il prezentam vrea sa fie un instrument care sa inlesneasca intelegerea si comunicarea intre acesti tineri de diferite proveniente si limbi, cu profesorii si colegii lor de munca.

Dar este, mai ales, un simbol in plus al acestui Aragon mai divers, plural si integrator pe care Fundatia Picarral si Guvernul Aragonului vrem sa il construim.

Antonio Alastrué Tierra

Director General al Serviciului Munca si Imigrare
Guvernul Aragonului



PRESENTATION

TOPI Catering School, run by the Picarral Foundation in Zaragoza, has spent the past 18 years training young people in the art of culinary and catering specialities.

The various projects espoused by the Picarral Foundation have endeavoured to come up with an efficient and committed response to the important social phenomenon of immigration. During the last few years in particular, a significant number of students of other nationalities have enrolled at TOPI Catering School, and it is our firm wish to help with the integration of such students in society and in the workforce.

It is, furthermore, with this aim in mind that we have the honour of presenting this multilingual, illustrated glossary of raw materials, equipment, utensils, tasks and all manner of terms used in the catering trade.

This publication, which we have called “Catering Without Frontiers”, is mainly concerned with facilitating vocational training for people with various different nationalities who are receiving their training in the catering sector.

This project has been conducted by the professional team from TOPI Catering School with the support of the Employment and Immigration Office of the Department of Employment, Tax and Economic Development of the Government of Aragon.

PRESENTATION

Aragon's current growth and transformation is primarily due to the arrival of young people from overseas coming to work and live in our country. With them come their sons and daughters, who live alongside Aragonese boys and girls and participate in the education system and everyday coexistence from the moment they arrive.

All the social, work-related, health, and educational activities and, generally speaking, all the activity involving the public and private sectors is being reoriented and adapted to the new composition of the Aragonese population. This population is becoming more and more diverse, with a large variety of cultural traditions but, nevertheless, still with a great many expectations in common (welfare, security, promotion, equality).

This provides the general framework for the work of the Picarral Foundation and, in particular for TOPI Catering School, which has trained hundreds of youngsters for insertion in a sector of the workforce that each day requires more and more efficient training and specialization.

TOPI is an example of how the social initiative of the citizens, tending to the needs of the most vulnerable groups of the population and linked to the work of professionals in educational and vocational training, along with the work of volunteers, can reverse social exclusion processes and achieve a success in human and vocational training that formal systems are unable to guarantee.

For that reason, TOPI has been taking in a large number of youngsters from abroad over the past few years, whose probability of success in the formal education system is hampered by the intrinsic difficulties in the immigration process of their parents, the extra effort involved by belonging to one cultural tradition and settling down in another and, to a large extent, by the immediate expectations of economic growth aspired to by their families and social circles.

The illustrated glossary of tools, tasks and typical catering terms presented here is designed to be an instrument that will facilitate understanding and communication between these youngsters with different origins and languages and their teachers and work colleagues.

But above all, it is also another symbol of a more diverse, plural and inclusive Aragon that the Picarral Foundation along with the Government of Aragon hope to build.

Antonio Alastrué Tierra

Director General for Employment and Immigration
Government of Aragon

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

Школа гостиничного дела “ТОПИ”, под руководством Фонда Пикарраль Сарагосы, на протяжении 18 лет занимается подготовкой профессионалов по специальности «Кулинария и сервис».

Различные проекты Фонда Пикарраль стремились найти ответственные и эффективные решения на такой важный социальный феномен, как иммиграция. В частности, в течение последних лет в Школу гостиничного дела “ТОПИ” было принято значительное число учащихся других национальностей, которым мы хотим облегчить их социально-трудовую интеграцию.

В этом отношении, мы имеем честь представить данный Многоязыковый Иллюстрированный тематический толковый словарь (Глоссарий) сырья, оборудования, утвари, работ и всевозможных терминов, используемых в гостиничном деле.

Мы назвали данную публикацию “Гостиничное дело без границ”, ее главным назначением является облегчить профессиональное обучение учащимся различных национальностей, которые проходят процесс обучения в отрасли гостиничного дела.

Данный проект был разработан группой специалистов Школы гостиничного дела “ТОПИ”, при поддержке Генерального управления по труду и Иммиграции Совета по экономике, по финансам и по труду Правительства Арагона.

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

Арагон растет и преобразуется, в большей части, благодаря прибытию молодых людей иностранного происхождения, которые приезжают работать и жить на нашей земле. С ними приезжают их сыновья и дочери, которые с момента прибытия участвуют и сосуществуют с арагонскими мальчиками и девочками в общеобразовательной системе и в ежедневной жизни.

Вся деятельность: социальная, трудовая, медицинская, общеобразовательная - и, в целом, вся деятельность государственного и частного секторов переориентируется и адаптируется к новому составу арагонского населения. Населения, с каждым разом все более разнообразного, с различными культурными традициями, и однако, в большей части, с общими целями, такими как: благосостояние, безопасность, содействие, равенство.

На этом общем фоне выделяется деятельность Фонда Пикарраль и, конкретно, Школы гостиничного дела "ТОПИ", которая подготовила сотни молодых людей для их трудового включения в трудовой сектор, который, с каждым днем, требует все большей подготовки и специализации.

Школа "ТОПИ" – это пример того, как общественная гражданская инициатива, чуткая к нуждам самых незащищенных групп населения, совместно с работой профессионалов, занимающихся обучением и подготовкой специалистов, а также волонтеров, может обратить процессы социального исключения и добиться успехов в подготовке кадров и специалистов, которые формальным системам не удается обеспечить.

Поэтому, Школа "ТОПИ" в эти последние годы принимает большое число молодых людей иностранного происхождения, чья возможность достижения успеха в формальной общеобразовательной системе снижается из-за трудностей, свойственных миграционному процессу их родителей, из-за дополнительного усилия, которое несет их принадлежность к одной культурной традиции и их укоренения в другой, отличной от их собственной, и, в значительной степени, из-за необходимости получения незамедлительного экономического дохода, планируемого перед ними их семьями и окружением.

Иллюстрированный толковый словарь инструментов, работ и терминов, употребляемых в гостиничном деле, который мы представляем, предполагает стать инструментом, облегчающим понимание и общение между этими молодыми людьми различного происхождения и различных языков с их преподавателями и коллегами по работе.

Но, кроме того и прежде всего, - это еще один символ настоящего Арагона, более разнообразного, многоликого и гостеприимного, который Фонд Пикарраль и Правительство Арагона хотим создать.

Антонио Аластруэ Тиерра
Генеральный директор Совета по труду и иммиграции
Правительство Арагона

المقدمة

مدرسة الفنادق والمقاهي والمطاعم " TOPI " والتي يتم إدارتها من قِبل مؤسسة Fundación Picarral de Zaragoza فهي منذ 18 سنة تعمل من أجل تدريب الشباب في تخصصات المطبخ وخدمات المقاهي والمطاعم.

المشروعات المتعددة لمؤسسة Fundación Picarra تحاول إعطاء إجابة مؤكدة وفعلية لظاهرة الاجتماعية هامة وهي ظاهرة الهجرة. وخاصة إنه في خلال السنوات الأخيرة انضموا إلى مدرسة المقاهي والمطاعم Escuela de Hostelería TOPI عدد مهم من الطلاب الأجانب، والذين نرغب في تسهيل عملية اندماجهم الاجتماعي و في مجال العمل .

وفي هذا الاتجاه، نشعر بالشرف في تقديم هذا المعجم أو القاموس المتعدد اللغات وشرح المواد الأولية، والآلات والمعدات، الأدوات، والأعمال وكل أنواع المصطلحات و الكلمات المستعملة في مجال خدمات المطاعم والمقاهي.

هذا الكتيب المنشور والتي نسميه " خدمات المطاعم والمقاهي بدون حدود " "Hostelería sin Fronteras" هدفها الأول والأساسي هو تسهيل عملية التعليم المهني و الحرفي للأفراد من الجنسيات المختلفة والذين يمارسون تعليمهم في مجال خدمات المطاعم والمقاهي.

هذا المشروع تم القيام به من قِبل فريق من الفنيين والمعلمين في مدرسة خدمات المطاعم والمقاهي Escuela

المقدمة

منطقة أراغون "Aragón" تتوسع و تنمو وتتبدل بقدر كبير بوصول الشباب المهاجرين الأجانب الذين يأتون للعمل والإقامة في أرضنا. ومعهم يأتون أولادهم الذين يساهمون و يشاركون منذ وصولهم مع أطفال أراغون من بنين وبنات في النظام التعليمي وفي الحياة اليومية.

كل النشاطات الاجتماعية، في العمل ، الصحية، والتعليمية وبوجه عام، كل نشاطات القطاع العام والخاص التي سيعيد تنظيمها لكي تتأقلم مع تشكيلة و تكوين المواطنين في أراغون aragonesa. تركيبة المواطنين هي الآن أكثر تنوع يوما فيوما، عادات ثقافية متعددة ولكن، أمالهم و أمنيتهم العامة تتساوى بنسبة عالية (رفاهية، أمان، وتقدم في الحياة، والمساواة).

وفي هذا الإطار العام، يتمحور نشاط المؤسسة Fundación Picarra، وبالتحديد، في مدرسة خدمات المطاعم والمقاهي والفنادق "TOPI"، والتي أعدت و دربت عدد كبير من الشباب للانخراط في العمل في قطاع مهم، والذي هو يحتاج أكثر تدريب وتخصص يوما بعد يوم.

مدارس TOPI هي مثال كيف أن مبادرة اجتماعية من أجل المواطن، تهتم باحتياجات الجماعات الأكثر ضعفا من المواطنين ومتضامنة و بالتعاون مع عمل المتخصصين في التعليم والتدريب المهني، وبالإضافة مع المتطوعين والمتطوعات، يمكنهم أن يحولوا ظاهرة الاضطهاد الاجتماعي إلى النجاح في التعليم الإنساني والمهني والذي لا يمكن الوصول إليه في النظام العادي.

ولذلك، فأن مدارس TOPI استقبلت في السنوات الأخيرة عدد لا بأس به من الشباب من أصل أجنبي والذين احتمالات نجاحهم في النظام التعليمي العادي تكون قليلة جدا بسبب الصعوبات الجوهرية لعملية الهجرة لأبائهم، والجهد الإضافي الذي يتحملونه بسبب انتمائهم إلى عادات ثقافية وانتمائهم على مجتمع مختلف، ويحد كبير تؤثر أيضاً ، الآمال المباشرة و الأمان في الأرباح المادية التي تنتظرها عائلاتهم والمحيط بهم منهم.

هذا القاموس المعجم المصور للمعدات، و الأعمال والمصطلحات الخاصة لخدمات المقاهي والمطاعم الذي تقدمه الآن يريد أن يكون أداة لتسهيل عملية التفاهم والاتصال بين هؤلاء الشباب من أصول ولغات متعددة ومدرسيهم ورفاقهم في المدرسة.

Dirección General de Trabajo e " وImmigración de Hostelería TOPI وبمساندة و دعم الإدارة العامة للشغل و الهجرة " و
Consejería de Economía, Hacienda y " من أمانة الاقتصاد والعمل في حكومة أراغون " و
" Empleo del Gobierno de Aragón



介绍

由萨拉戈萨比卡拉（Picarral）基金会管理的TOPI餐饮服务学校，18年来一直致力于青年的餐饮和服务专业培训。

比卡拉基金会的各种计划试图给移民——这一重要的社会现象一个应有的和有效的回应。尤其是近年来，已有大批来自于其他国家的学生进入TOPI餐饮服务学校，我们希望为他们的社会就业提供方便。

在此意义上，我们荣幸地向公众推介这一多语种的图文学术语词典，它涵盖了原料，设备，器具，操作以及所有与餐饮服务有关的实用术语。

我们将此出版物命名为“无国界餐饮服务”，其主旨是为那些正在进行餐饮服务培训的各国学生的专业学习提供便利。

本计划的制定是在阿拉贡政府经济财税和就业局下属的劳工和移民总署支持下，由TOPI餐饮服务学校的专业人士完成的。

介绍

由于在我们这片土地上工作和居住的外国青年的到来，阿拉贡正在扩大并逐步改善，由此移民后代相继到来，他们一到，就与阿拉贡的孩子们共享同一教育制度，共同生活，并在日常生活中和睦相处。

所有的社会、就业、医疗、教育等活动，简言之，所有公共和私人范围内的活动都在逐步发展，并适应阿拉贡新的人口结构。多样化文化传统的人口日趋不同，但都期待着福利、保险、进步和平等等共同利益。

比卡拉基金会的工作立足于这样的总体环境，具体来说，“TOPI”餐饮服务学校已经为无数青年人做好了准备，使他们得以适应加入就业行列日益严格的培训和专业化的需要。

TOPI 是一个城市居民的社会启动模式，可以用来满足城市人口中最为脆弱的族群和从业人员个体对教育及专业培训的需要，同时对志愿者来说，它能够把被社会淘汰到取得成功变为正规教育无法保证的人道和从业培训的过程。

为此，TOPI 近年来接待了大量外国青年，由于其父辈在移民过程中出现的固有的困难，也由于他们为所归属的文化传统和扎根于另一不同文化传统的共处而付出的额外努力，在相当程度上，更由于他们的家庭和环境对眼前经济效益的期望，他们在正规教育制度下成功的可能性很小。

我们希望所推介的图文术语词典中的工具和餐饮服务方面的专业术语成为一个便于这些来自不同国家，使用不同语言的青年与他们的老师和同事相互理解及交流的工具。

但是另外，或者说首先，这是变化多样的阿拉贡的另一个象征，正如我们，比卡拉基金会以及阿拉贡政府所希望建成的那样。

阿拉贡政府劳工和移民局局长
安东尼奥 阿拉斯图 笛耶拉
(Antonio Alastrué Tierra)