

**Koch/Köchin**

---

**Готвач/готвачка**

---

**Bucătar**

---

**Kucharz / Kucharka**

---

Die wichtigsten Begriffe ...





## Koch/Köchin

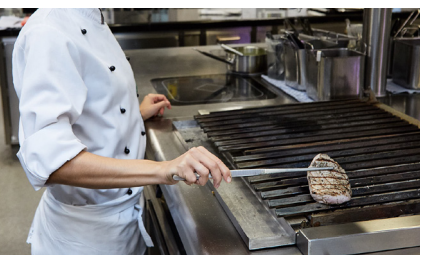
## Готвач/готвачка

## Bucătar

## Kucharz / Kucharka

Spül- und Reinigungsarbeiten durchführen	Миене и почистващи дейности	Realizarea lucrărilor de spălare și curățenie	Wykonanie prac związanych ze zmywaniem i czyszczeniem
1 Geschirr reinigen	Почистване на съдовете за готвене	Spălarea vaselor	Mycie naczyń
2 Gastro-Geschirrspülmaschine bedienen	Обслужване на професионална съдомиялна машина	Operare mașină de spălat vase	Obsługa zmywarki do naczyń gastronomicznych
3 Küche reinigen	Почистване на кухнята	Curățarea bucătăriei	Sprzątanie kuchni
4 Oberfläche desinfizieren	Дезинфекциране на повърхности	Dezinfectarea suprafeței	Dezynfekcja powierzchni
5 Küchenboden reinigen	Почистване на кухненския под	Curățarea podelei bucătăriei	Sprzątanie podłogi w kuchni
Salate und Vorspeisen vorbereiten und herstellen	Подготвяне и приготвяне на салати и предястия	Pregătirea și realizarea saladelor și aperitivelor	Przygotowywanie i produkcja sałatek oraz przystawek
6 Salat und Gemüse schneiden	Рязане на салата и зеленчуци	Tăierea salatei și a legumelor	Krojenie sałatek i warzyw
7 Salat zubereiten	Приготвяне на салата	Prepararea saladelor	Przygotowanie salatkii
8 Salatbuffet aufbauen	Подреждане на бюфет за салати	Aranjarea unui bufet de salate	Przygotowanie bufetu sałatkowego
9 Kaltes Frühstücksbuffet anrichten	Подреждане на студен бюфет за закуска	Aranjarea bufetului rece pentru micul dejun	Przygotowanie zimnego bufetu śniadaniowego
10 Kalte Vorspeise zubereiten	Приготвяне на студени предястия	Pregătirea preparatelor reci	Przygotowywanie zimnych przystawek
Beilagen und Suppen vorbereiten und herstellen	Подготовка и приготвяне на гарнитур и супи	Pregătire și producere garnituri și supelor	Przygotowywanie i produkcja dodatków i zup
11 Klare Suppe zubereiten	Приготвяне на бистри супи	Prepararea supelor clare	Przygotowanie przejrzystej zupy
12 Gebundene Suppe zubereiten	Приготвяне на гъсти супи	Prepararea supelor groase	Przyrządzenie gęstej zupy
13 Gemüse kurz garen (blanchieren)	Жарене (бланширане) на зеленчуци	(Opărirea) fierberea rapidă a legumelor	Krótkie gotowanie warzyw (blanszowanie)
14 Gemüse unter Schwenken garen (sautieren)	Запържвате леко, като ги обръщате, зеленчуците (сотиране)	Sotarea legumelor prin agitare	Duszenie warzyw (sauté)
15 Warme Sättigungsbeilage zubereiten	Приготвяне на топла засищаща гарнитура	Prepararea garniturilor calde	Przygotowanie ciepłych i sycących dodatków





Süßspeisen herstellen	Приготвяне на десерти	Realizarea deserturilor	Produkcja deserów
16 Rezeptur genau auswiegen	Точно претегляне на рецептури	Cântărirea exactă a ingredientelor din rețete	Dokładne odważanie receptury
17 Mürbegebäck zubereiten	Приготвяне на сладкиши от маслено тесто	Prepararea fursecurilor	Przygotowanie kruchego ciasta
18 Aufgeschlagene Krem zubereiten	Приготвяне на бит крем	Prepararea cremelor bătute	Przygotowanie ubijanego kremu
19 Eis herstellen	Приготвяне на сладолед	Prepararea înghețatei	Produkcja lodów
Fleisch- und Fischgerichte herstellen	Приготвяне на ястия с месо и риба	Realizarea preparatelor din carne și pește	Produkcja dań mięsnych i rybnych
20 Fisch filetieren	Филетиране на риба	Filetarea peștelui	Filetowanie ryb
21 Fisch garen	Приготвяне на риба	Gătirea peștelui	Duszenie ryby
22 Fleisch portionieren	Порционирание на месо	Portționarea cărnii	Porcjowanie mięsa
23 Fleisch garen	Приготвяне на месо	Gătirea cărnii	Duszenie mięsa
24 Geflügelfleisch garen	Приготвяне на птиче месо	Gătirea cărnii de pasăre	Duszenie mięsa drobiowego
25 Fleisch schneiden (tranchieren)	Нарязване (транжирание) на месо	Tăierea cărnii (tranșarea)	Krojenie mięsa (cięcie)
26 Soße zubereiten	Приготвяне на сос	Prepararea sosurilor	Przygotowanie sosu
Küchenbetrieb leiten	Управление на кухни	Gestionarea operațiunilor în bucătărie	Prowadzenie kuchni
27 Personaleinsatz planen	Планиране на персонала	Planificarea utilizării personalului	Planowanie pracy personelu
28 HACCP-Kontrollliste überprüfen	Проверка на контролния списък по HACCP	Verificarea listei de control HACCP (analiza pericolelor și punctele critice de control)	Sprawdzanie listy kontrolnej HACCP
29 Wochenkarte erstellen	Съставяне на седмично меню	Întocmirea meniului săptămânal	Tworzenie menu tygodnia
30 Menü für Bankett planen	Планиране на меню за банкет	Planificarea meniului pentru banchete	Planowanie menu na bankiet
31 Waren bestellen	Поръчване на стоки	Comandarea mărfurilor	Zamawianie towaru
32 Wareneingang prüfen	Проверка на постъпването на стоки	Verificarea intrării mărfii	Kontrola odbioru towaru



Im Service arbeiten	Обслужване	Lucrul în servire	Praca w serwisie
33 Tisch eindecken	Нареждане на масата	Așezarea meselor pentru servit	Nakrywanie stołu
34 Gäste empfangen, beraten und Getränkebestellung aufnehmen	Посрещане на гости, съветване и приемане на поръчки за напитки	Primirea oaspeților, consilierea și preluarea comenzilor pentru băuturi	Witanie gości, doradzenie im i przyjmowanie zamówień na napoje
35 Getränke abfüllen	Наливане на напитките	Pregătirea băuturilor	Uzupełnianie napojów
36 Getränke servieren	Сервиране на напитки	Servirea băuturilor	Serwowanie napojów
37 3-Gang-Menü servieren	Сервиране на 3-степенно меню	Servirea meniurilor cu 3 feluri de mâncare	Serwowanie 3-daniowego menu