

| BertelsmannStiftung

IQ Fachstelle
Berufsbezogenes
Deutsch



NETZWERK Unternehmen
integrieren Flüchtlinge

Koch/Köchin

Cook

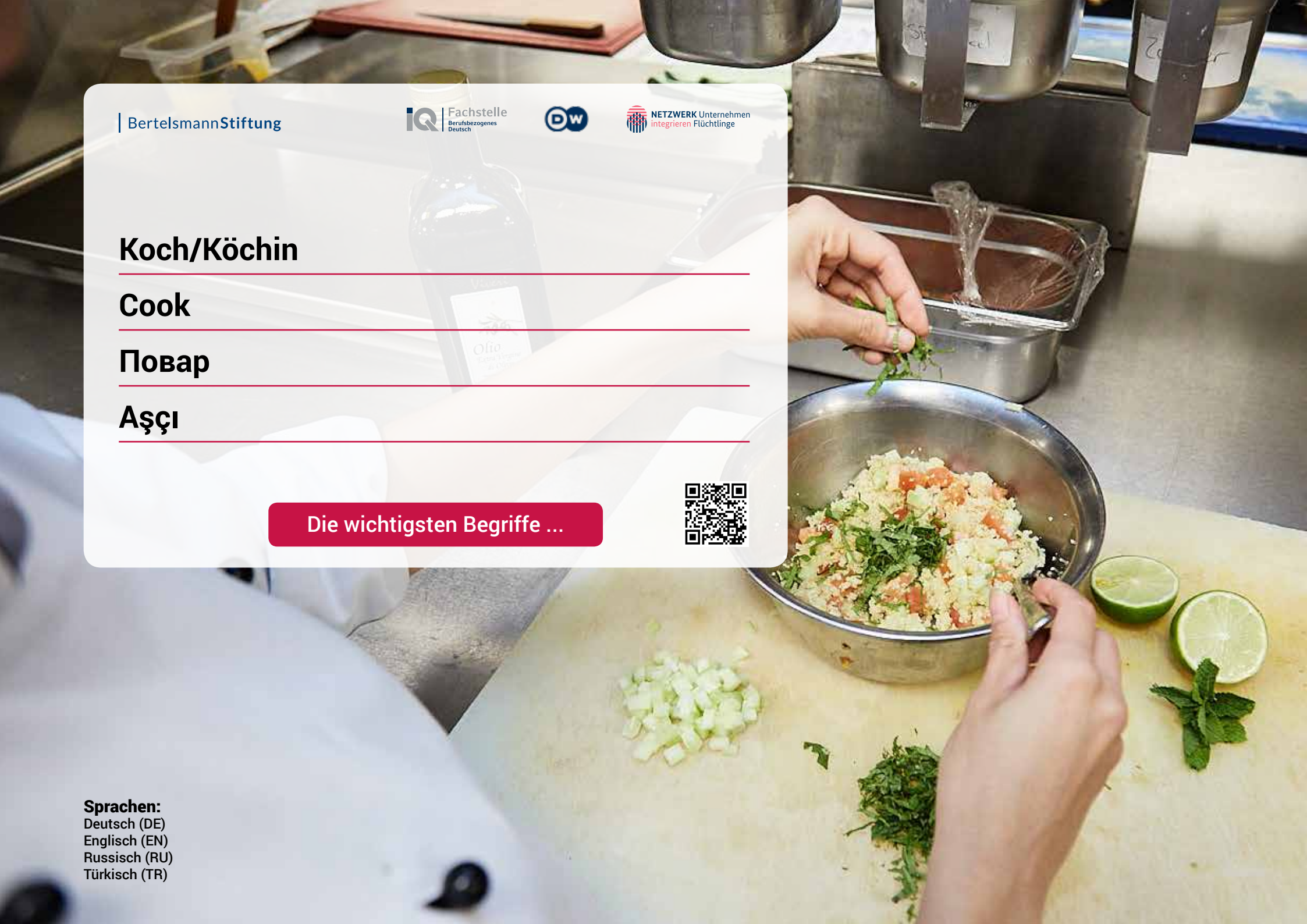
Повар

Aşçı

Die wichtigsten Begriffe ...



Sprachen:
Deutsch (DE)
Englisch (EN)
Russisch (RU)
Türkisch (TR)





Koch/Köchin

Cook

Повар

Aşçı

Spül- und Reinigungsarbeiten durchführen	Completing dishwashing and cleaning tasks	Выполнение работ по мойке и уборке	Yıkama ve temizlik işlerinin yapılması
1 Geschirr reinigen	Washing dishes	Мойка посуды	Bulaşığın yıkanması
2 Gastro-Geschirrspülmaschine bedienen	Operating a commercial dishwashing machine	Обслуживание посудомоечной машины	Sanayi tipi bulaşık makinelerinin kullanılması
3 Küche reinigen	Cleaning the kitchen	Уборка на кухне	Mutfağın temizlenmesi
4 Oberfläche desinfizieren	Disinfecting surfaces	Дезинфекция поверхностей	Yüzeyin dezenfekte edilmesi
5 Küchenboden reinigen	Cleaning the kitchen floor	Уборка пола на кухне	Mutfak zemininin temizlenmesi
Salate und Vorspeisen vorbereiten und herstellen	Preparing and making salads and starters (appetisers)	Подготовка ингредиентов, приготовление салатов и закусок	Salataların ve ordövrlerin hazırlanması ve üretilmesi
6 Salat und Gemüse schneiden	Cutting lettuce and vegetables	Нарезка салата и овощей	Salatanın ve sebzenin kesilmesi
7 Salat zubereiten	Preparing salad	Приготовление салата	Salatanın hazırlanması
8 Salatbuffet aufbauen	Compiling the salad buffet	Создание салатного буфета	Salata büfesinin kurulması
9 Kaltes Frühstücksbuffet anrichten	Preparing a cold breakfast buffet	Сервировка холодного завтрака-буфета	Soğuk kahvaltı büfesinin kurulması
10 Kalte Vorspeise zubereiten	Preparing cold starters (appetisers)	Приготовление холодных закусок	Soğuk ordövrlerin hazırlanması
Beilagen und Suppen herstellen	Making side dishes and soups	Приготовление гарниров и супов	Garnitürlerin ve çorbaların hazırlanması
11 Klare Suppe zubereiten	Preparing clear soup	Приготовление прозрачных супов	Açık kıvamlı çorbaların hazırlanması
12 Gebundene Suppe zubereiten	Preparing thick soup	Приготовление заправленных супов	Koyu kıvamlı çorbaların hazırlanması
13 Gemüse kurz garen (blanchieren)	Cooking vegetables briefly (blanching)	Бланширование овощей	Sebzenin kısa süreli pişirilmesi (haşlanması)
14 Gemüse unter Schwenken garen (sautieren)	Tossing vegetables (sauteing)	Пассерование овощей	Sebzenin karıştırılarak pişirilmesi (tavada pişirilmesi)
15 Warme Sättigungsbeilage zubereiten	Preparing warm substantial side dishes	Приготовление теплых гарниров	Ara sıcakların hazırlanması



Süßspeisen herstellen	Making desserts	Приготовление сладких блюд	Tatlıların hazırlanması
16 Rezeptur genau auswiegen	Weighing out recipe ingredients precisely	Точное взвешивание ингредиентов согласно рецепту	Tarifin tam olarak dengelenmesi
17 Mürbegebäck zubereiten	Preparing shortbread	Приготовление печенья из песочного теста	Gevrek kekin hazırlanması
18 Aufgeschlagene Krem zubereiten	Preparing whipped cream dessert	Приготовление взбитого крема	Çırpılmış kremanın hazırlanması
19 Eis herstellen	Making ice cream	Приготовление мороженого	Buz hazırlanması
Fleisch- und Fischgerichte herstellen	Preparing meat and fish dishes	Приготовление мясных и рыбных блюд	Et ve balık yemeklerinin hazırlanması
20 Fisch filetieren	Filleting fish	Филетирование рыбы	Et filetosunun yapılması
21 Fisch garen	Cooking fish	Термическая обработка рыбы	Balığın pişirilmesi
22 Fleisch portionieren	Portioning meat	Порционирование рыбы	Etin porsiyonlara ayrılması
23 Fleisch garen	Cooking meat	Термическая обработка мяса	Etin pişirilmesi
24 Geflügelfleisch garen	Cooking poultry meat	Термическая обработка мяса птицы	Kümes hayvanı etinin pişirilmesi
25 Fleisch schneiden (tranchieren)	Carving meat	Разрезание мяса на куски	Etin dilimlenmesi
26 Soße zubereiten	Preparing sauce	Приготовление соуса	Sosun hazırlanması
Küchenbetrieb leiten	Supervising kitchen operations	Руководство кухней	Mutfak işletiminin yönetilmesi
27 Personaleinsatz planen	Scheduling personnel	Планирование персонала	Personel görevlendirme planı
28 HACCP-Kontrollliste überprüfen	Reviewing HACCP inspection lists	Проверка списка контроля безопасности продуктов питания	HACCP kontrol listesinin kontrolü
29 Wochenkarte erstellen	Creating the weekly menu	Составление недельного меню	Haftalık menü oluşturulması
30 Menü für Bankett planen	Planning a banquet menu	Разработка меню для банкета	Davet için menü planlanması
31 Waren bestellen	Ordering goods	Заказ товара	Ürünlerin sipariş edilmesi
32 Wareneingang prüfen	Checking incoming goods	Контроль поступления товаров	Ürün girişinin kontrolü



Im Service arbeiten	Waiting tables	Обслуживание гостей	Serviste çalışılması
33 Tisch eindecken	Setting tables	Сервировка стола	Masanın kurulması
34 Gäste empfangen, beraten und Getränkebestellung aufnehmen	Welcoming guests, advising and taking drink orders	Встреча гостей, помощь и прием заказов на напитки	Konukların karşılanması, bilgilendirilmesi ve içecek siparişlerinin alınması
35 Getränke abfüllen	Filling drinks	Пополнение напитков	İçeceklerin doldurulması
36 Getränke servieren	Serving drinks	Подача напитков	İçeceklerin servis edilmesi
37 3-Gang-Menü servieren	Serving a 3 course menu	Сервировка стола для меню, состоящего из 3 блюд	Üç çeşit menünün servis edilmesi