

Al vostre servei l'hoteleria, en català

Full lingüístic de
periodicitat bimestral
elaborat pel Centre
de Normalització
Lingüística de l'Àrea
de Reus Miquel
Ventura per fomentar
l'ús del català en el
sector hoteler i de
restauració.

54

Maig de
2014



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA

CNL DE L'ÀREA DE REUS
MIQUEL VENTURA
C. de l'Àliga de Reus, 1
43205 Reus

Facebook, en català

Actualment hi ha 860.000 persones que tenen el seu perfil de Facebook configurat en català. I tu? també l'hi tens?

Configura't el Facebook en català a l'ordinador! Només cal anar a la icona en forma de triangle que hi ha a l'extrem dret de la pantalla, clicar a **Configuració general** i triar el català com a idioma principal. No t'oblidis de desar els canvis.

Per poder utilitzar el Facebook en català al dispositiu mòbil, caldrà esperar.

CATALÀ A LA CARTA

A punt

Abans que comenci el servei dels àpats, un professional de la cuina haurà enllestit la **posada a punt** (*mise en place*, en francès), que consisteix a preparar els estris i sobretot els ingredients, degudament pelats, tallats, etc. necessaris per als plats que se serviran.

A l'anglesa, a la francesa, a la russa o a l'americana?

Hi ha diferents maneres de servir: el **servei a l'anglesa** consisteix a portar el menjar de la cuina en safates i servir els comensals per l'esquerra; en el **servei a la francesa** també es porta el menjar en safates però es deixen a la taula, després de mostrar-les, perquè cadascú se serveixi; el **servei a la russa** consisteix a presentar el menjar als comensals en una safata i d'una sola peça, i després especejar-lo, desossar-lo, desespinar-lo, etc. en una taula auxiliar abans de servir-lo; per contra, el **servei a l'americana** o **servei emplatat**, el més habitual avui en dia, consisteix a portar els plats des de la cuina ja a punt per servir a cada comensal i servir-los generalment per l'esquerra.

En directe

És molt corrent, en esdeveniments diversos i banquets, que hi hagi **cuina en directe** (*show cooking*, en anglès), és a dir, que es cuinin els aliments davant dels comensals, si és possible al seu gust.

Podeu consultar tots els números d'*Al vostre servei* a
www.cpnl.cat/xarxa/cnlreus/publicacions.html
Tel. 977 128 861 – assessoramentreus@cpnl.cat