

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 hotelier i de restauració.

67

Juliol
de 2016



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA

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

A l'hotel

En el cas d'hotels de categoria superior a tres estrelles, quan els clients arriben a l'hotel amb l'equipatge els atindrà el **mosso** (o **mossa**) **d'equipatge** (*mozo de equipaje* en castellà). A la persona que fa aquesta funció també se l'anomena de vegades **grum** (*botones* en castellà), tot i que el grum pot fer altres tasques a l'hotel com obrir la porta.

Al servei de recepció de l'hotel, la persona que atindrà el client s'anomena **repcionista** o **repcionista de nit**, en funció de l'hora d'arribada. A més, al servei de recepció hi pot haver **el cap** o **la cap de recepció** (*jefe de recepció* en castellà), que planifica i coordina el servei i supervisa i controla les tasques que s'hi duen a terme.

Després de **fer l'entrada** (*chek in* en anglès i *registrarse* en castellà), el recepcionista donarà al client la clau o la **targeta** (*key card* en anglès) de la seva habitació. Si es tracta d'una clau convencional, el recepcionista la tindrà al **caseller de claus** (*casillero de llaves* en castellà), que és aquell moble obert subdividit en compartiments on es guarden les claus de les habitacions i, en cas que n'hi hagi, els missatges per als clients.

CATALÀ A LA CARTA

Adobar i marinar

Adobar la carn, especialment la de porc i de pollastre, és una tècnica que va néixer amb la finalitat de conservar-la i que també serveix per donar-li sabor. Els ingredients principals de l'adob són el pebre vermell, l'oli i la sal tot i que s'hi poden afegir all, romaní, llorer... Amb aquesta tècnica podem servir unes **broquetes de porc adobat**, unes **ales de pollastre adobades...** (*en adobo* en castellà).

En canvi, **marinar** és un procediment culinari per entendre i donar més sabor especialment al peix però també a la carn. En aquest cas hi ha d'haver algun àcid com vinagre o suc de llimona, a més d'oli i sal. També s'hi poden afegir molts altres ingredients al gust. Com a resultat servirem per exemple **salmó marinat amb anet**, **bacallà marinat amb olives negres i gíngebre...**

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