

## KLEINES WÖRTERBUCH FÜR MITARBEITER/INNEN IM BÄCKERHANDWERK



DEUTSCH  
ENGLISCH  
FRANZÖSISCH  
SPANISCH  
PORTUGIESISCH

DEUTSCH WILLKOMMEN	ENGLISCH WELCOME	FRANZÖSISCH BIENVENUE	SPANISCH BIENVENIDO	PORTUGIESISCH BEM-VINDO
die Bäckerei	bakery	la boulangerie	la panadería	a padaria
der Bäcker/die Bäckerin	baker	le boulanger/la boulangère	el panadero/la panadera	o padeiro/a padeira
der Bäckerei-Fachverkäufer/die Bäckerei-Fachverkäuferin	bakery salesman/ bakery saleswoman	le vendeur en boulangerie/ la vendeuse en boulangerie	el vendedor especializado en panadería/la vendedora especializada en panadería	o empregado de balcão de padaria/a empregada de balcão de padaria
HYGIENE	HYGIENE	HYGIÈNE	HIGIENE	HIGIENE
Hände waschen	Wash your hands	se laver les mains	lavarse las manos	lavar as mãos
Schmuck ablegen	Take off jewelry	retirer les bijoux	quitarse las joyas	tirar as jóias
die Arbeitskleidung	work clothes	les vêtements de travail	la ropa de trabajo	o uniforme
die Schürze	skirt	le tablier	el delantal	o avental
die Kopfbedeckung	hair covering	le couvre-chef	el gorro de cocina	a touca
ARBEITSSCHUTZ	WORK SAFETY	SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL	SEGURIDAD LABORAL	SEGURANÇA NO TRABALHO
der Notstopp-Knopf	emergency stop button	le bouton d'arrêt d'urgence	el botón de parada de emergencia	o botão de paragem de emergência
der Ofenhandschuh	oven glove	le gant de four	el guante para horno	a luva para forno
die Schutzabdeckung	protective cover	la coiffe de protection	la funda protectora	a cobertura de proteção
das Schutzgitter	protective grille	la grille de protection	la rejilla protectora	a grelha de proteção
der Feuerlöscher	fire extinguisher	l'extincteur	el extintor	o extintor
der Notruf	emergency call	l'appel d'urgence	la llamada de emergencia	a chamada de emergência
Erste Hilfe	first aid	les premiers secours	los primeros auxilios	os primeiros socorros
der Fluchtweg	escape route	l'issue de secours	la ruta de escape	a via de evacuação
das Pflaster	plaster	le pansement adhésif	el apósito	o adesivo
der Verbandskasten	first aid kit	la trousse de secours	el botiquín de primeros auxilios	a caixa de primeiros socorros
WERKZEUGE	TOOLS	OUTILS	HERRAMIENTAS	FERRAMENTAS
die Abwiegeschaukel	weighing scoop	la pelle à peser	la pala de pesaje	a pá de pesagem
die Brotform	bread mould	le moule à pain	el molde para pan	a forma para pão
der Gärkorb	proofing basket	le panier de fermentation	la cesta de fermentación	o cesto de provas
der Handsieb	hand sieve	le tamis manuel	el tamiz manual	a peneira manual
das Thermometer	thermometer	le thermomètre	el termómetro	o termómetro
die Teigausrollmaschine	dough sheeter	le laminoir	la laminadora de masa	a máquina de cortar massa
die Brötchenstraße	bread roll production line	l'étagage petits pains	la cinta de panecillos	a esteira de distribuição
die Rundwirkanlage	rounding machine	la bouleuse	la máquina de molde circular	a máquina de moldagem circular
die Brötchenpresse	bread roll press	la presse à petits pains	la prensa para panecillos	a prensa para pão de forma
die Rührmaschine	mixer	l'agitateur	la máquina mezcladora	a batedeira
der Stikkenwagen	rack trolley	le chariot	el carro bandejero	o armário esqueleto
das Lochblech	perforated sheet	la tôle perforée	la chapa perforada	a placa perfurada
der Stikkenofen	rack oven	le four à chariot	el horno de carro fijo	o forno de prateleiras
der Gärraum	proofing room	la cuverie	la sala de fermentación	a câmara de fermentação
der Etagenofen	deck oven	le four à étages	el horno de pisos	o forno de lastro
der Schieber	peel	le curseur	el deslizador	o controlo deslizante
das Fettbackgerät	fryer	la friteuse	la freidora	a fritadeira
die Knetmaschine	kneading machine	le pétrin	la amasadora	a máquina de amassar
die Waage	scales	la balance	el peso	a balança
das Rollholz	rolling pin	le rouleau à pâtisserie	el rodillo de madera	o rolo de massa
das Teigmesser	dough knife	le couteau à pâte	el cuchillo pastelero	a faca de pasteleiro
der Garnierkamm	garnishing comb	le peigne à décor	el peine de guarnición	a espátula irregular/ o orta massa
der Rührlöffel	mixing spoon	la cuillère à mélange	la cuchara agitadora	a colher de mexer
der Rührbesen	whisk	le fouet	las varillas	as varas
die Kastenform	box shape	le moule à cake	el molde para pan	a forma de pão
die Gugelhupfform	gugelhupf mould	le moule à kouglof	el molde para bollos	a forma para bolo Bundt
der Tortenheber	cake server	la pelle à tarte	la pala elevadora para pastelería	a faca de bolo
IN DER BACKSTUBE/ ARBEITSVORGÄNGE	IN BAKERY/WORK PROCESSES	DANS LE FOURNIL/ OPÉRATIONS	EN LA PANADERÍA/ PROCESOS DE TRABAJO	NA PADARIA/PROCES- SOS DE TRABALHO
der Überzug	coating	l'enrobage	el revestimiento	o revestimento
die Tortenplatte	cake platter	le plateau à tartes	el plato para tartas	o prato de bolo
der Tortenboden	cake base	le fond de tarte	la base de tarta	a base para bolo
der Teig	dough	la pâte	la masa	a massa
die Rolle	roller	le rouleau	el rollo	o rolo
die Sorte	variety	la variété	la variedad	o variedade
probieren	to try	essayer	probar	provar
(ab-)wiegen	to weigh	(pré)lever peser	pesar	pesar
abmessen	to measure	mesurer	medir	medir
das Pfund	pound	le livre	la libra	o meio quilo
das Gramm	gram	le gramme	el gramo	o grama
das Kilo	kilo	le kilo	el kilo	o quilo
der (Back-)Ofen	oven	le four (à pain)	el horno (de cocción)	o forno
mehlig	floury	farineux/farineuse	harinoso	farinhento
die Masse	mass	la masse	la masa	a massa
mahlen	to grind	moudre	moler	moer
sieben	to sieve	tamiser	tamizar	peneirar
lagern	to store	stocker	almacenar	armazenar
backen	to bake	cuire au four	hornear	cozer
die Kruste	crust	la croûte	la corteza	a crosta
knusprig	crispy	croustillant	crujiente	estaladiço
kontrollieren	to check	contrôler	controlar	controlar
kneten	to knead	pétrir	amasar	amassar
grob	rough	grossier(ière)	grueso	grosseiro
die Füllung	filling	la farce	el relleno	o recheio
frittieren	to fry	frir	freír	fritar
die Bestellung	order	la commande	el pedido	a encomenda
bestellen	to order	commander	pedir	encomendar
automatisch	automatically	automatique	automáticamente	automático(a)
(auf-)gehen	to rise up	(s'é)lever	leudar	levedar
mischen	to mix	mélanger	mezclar	misturar
rundwirken	to make round	bouler	embolar	bolear
langwirken	to make long	allonger les pâtons	amasado en rollo	modelar em forma alongada
Teig mit einem Tuch abdecken	Cover dough with a cloth	couvrir la pâte d'un linge	cubrir la masa con un pañó	cobrir a massa com um pano
stempeln	to stamp	tamponner	estampar	o carimbo
einschneiden	to incise	inciser	realizar corte	cortar
eintauchen	to immerse	immerger	sumergir	mergulhar
gären lassen	to leave to ferment	laisser fermenter	dejar fermentar	levedar
fermentieren	to ferment	fermenter	fermentar	fermentar
flechten	to weave	tresser	trenzar	entrançar
einstreichen	to coat	enduire	recubrir	revestir
ausstechen	to cut out	découper	recortar	cortar
herstellen	to make	fabriquer	producir	produzir
glazieren	to roll out	tourer	plegar	dobrar
glasieren	to glaze	glacer	glasear	colocar glacé
Eier trennen	separate eggs	séparer les blancs des jaunes d'œufs	separar los huevos	separar os ovos
aufschlagen	to crack open	battre	montar	bater
verpacken	to pack	emballer	envasar	embalar
aufschneiden	to cut open	découper	abrir	abrir
belegen	to fill	farcir	rellenar	rechear
garnieren, dekorieren	to garnish, decorate	garnir, décorer	adornar, decorar	guarnecer, decorar
ZUTATEN/ROHSTOFFE	INGREDIENTS/ RAW MATERIALS	INGRÉDIENTS/ MATIÈRES PREMIÈRES	INGREDIENTES/ MATERIAS PRIMAS	INGREDIENTES/ MATÉRIAS-PRIMAS
der Inhaltsstoff	ingredient	l'ingrédient	el ingrediente	o ingrediente
der Zusatzstoff	additive	l'additif	el aditivo	o aditivo
der Zimt	cinnamon	la cannelle	la canela	a canela
der Zucker	sugar	le sucre	el azúcar	o açúcar
der Puderzucker	icing sugar	le sucre en poudre	el azúcar glaseado	o açúcar em pó
der Hagelzucker	granulated sugar	le sucre brut	los granos de azúcar	o açúcar granulado
die Vanille	vanilla	la vanille	la vainilla	a baunilha
das Backpulver	baking powder	la levure chimique	el polvo de hornear	o fermento em pó
das Backtriebmittel	raising agent	le bicarbonate de sodium	el agente leudante	o agente de fermentação
der BIO Rohstoff	organic ingredient	la matière première BIO	la materia prima BIO	a matéria-prima BIO
das Eiweiß	egg white	les protéines	la proteína	a clara
das Eigelb	egg yolk	le jaune d'œuf	la yema de huevo	a gema de ovo
der Eischnee	beaten egg white	les œufs en neige	las claras	as claras de ovo
die Gelatine	gelatin	la gélatine	la gelatina	a gelatina
die Hefe	yeast	la levure	la levadura	o fermento de padeiro
das Gluten	gluten	le gluten	el gluten	o glúten
glutenfrei	gluten free	sans gluten	sin gluten	sem glúten
das Getreide	cereal	les céréales	los cereales	os cereais
der Dinkel	spelt	l'épeautre	la espelta	a espelta
der Roggen	rye	le seigle	el centeno	o centeio
die Gerste	barley	le millet	el mijo	o painço
die Kleie	bran	l'orge	la cebada	a cevada
das Korn	grain	le son	el salvado	o farelo
der Mais	corn	le grain	el grano	os grãos
der Schrot	wholemeal, groats	le maïs	el maíz	o milho
der Mehl(-type)	flour (type)	les gruaux	las semillas	o cereal triturado
das Weizenmehl	wheat flour	la farine (type)	la harina (tipo)	a farinha (tipo)
das Vollkornmehl	wheat flour	la farine de blé	la harina de trigo	a farinha de trigo
die Milch	milk	le lait	la leche	o leite

➔ Haben Sie noch Fragen?

Von Ansprechpartnern bis Zugangsbedingungen: Das NETZWERK Unternehmen integrieren Flüchtlinge steht Ihnen bei konkreten Fragen zur Arbeitsmarktintegration von Geflüchteten gerne zur Verfügung. Viele hilfreiche Informationen dazu finden Sie in unseren FAQs: [www.nuif.de/faq](http://www.nuif.de/faq) sowie auf unserer Webseite: [www.nuif.de/medien](http://www.nuif.de/medien). Tauschen Sie sich mit anderen Unternehmen in Ihrer Branche und in Ihrer Nähe zu aktuellen Fragestellungen und Herausforderungen aus und profitieren Sie von konkreten Praxistipps zur Integration von Menschen mit Fluchthintergrund in den deutschen Arbeitsmarkt.

**WERDEN SIE MITGLIED IM NETZWERK!**

Sie wollen mehr erfahren?

[www.nuif.de/registrieren](http://www.nuif.de/registrieren)



**Über den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.**

Die deutschen Innverbände werden seit 1948 durch den Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. auf lokaler, regionaler, Bundes- sowie EU-Ebene vertreten. Als Spitzenverband des backenden Gewerbes in Deutschland vertritt der Zentralverband die Interessen von 9.242 Betrieben mit ca. 235.200 Beschäftigten und einem Jahresumsatz über 17,55 Milliarden Euro in Bäckereien, Konditoreien, Familienbetrieben, Kleinst-, Klein-, mittelständischen und Großbäckereien. Tipps und Informationen über zukunfts-sichere und kreative Ausbildungsmöglichkeiten im Bäckerhandwerk finden Sie hier:

[www.back-dir-deine-zukunft.de](http://www.back-dir-deine-zukunft.de)

