

# Boulangerie Bäckerhandwerk

*Français – allemand    Französisch – Deutsch*  
*Allemand – français    Deutsch – Französisch*



**GLOSSAIRE/GLOSSAR**

# **Boulangerie Bäckerhandwerk**

Rédaction / Redaktion

**Gustav Danzeisen**

**Christophe Guesné**

en liaison avec / in Verbindung mit

**C.F.A. de la Chambre de Métiers Laval  
Gertrud-Luckner-Gewerbeschule Freiburg  
Bäckerei Welsch Bad Honnef**

## Préface

Les dictionnaires spécialisés, résultats de recherches scientifiques exhaustives, sont par là-même des outils indispensables au traducteur et à l'interprète qui, eux, connaissent toutes les règles morphologiques et syntaxiques de la langue d'arrivée et extraient de ces ouvrages de référence uniquement les dénominations et descriptions exactes d'objets ou d'actions. Or, ces dictionnaires s'avèrent souvent inutilisables dans les situations concrètes de communication vécues par des personnes de culture et de langue différentes. C'est la raison pour laquelle nous avons conçu les „Glossaires pour les échanges franco allemands“ à partir d'observations et d'expériences faites dans des rencontres franco-allemandes.

Il est apparu, en effet, qu'il y a peu de participants aux échanges qui disposent en langue étrangère de connaissances suffisantes pour pouvoir communiquer de manière satisfaisante en ayant recours à un vocabulaire purement descriptif tel que celui fourni, par exemple, par les „Dictionnaires en images“. Ces participants ont moins besoin d'une longue liste de termes spécialisés que de quelques techniques de base pour poser des questions et s'enquérir des précisions nécessaires dans une situation donnée. L'enseignement et l'apprentissage de ces techniques fondamentales sont au centre de la préparation linguistique des participants aux échanges et de l'„animation linguistique“ qui aide à résoudre les difficultés de communication pendant la rencontre. Les glossaires sont conçus pour compléter cet entraînement par l'introduction du vocabulaire spécialisé.

Dans cette collection de glossaires, nous avons limité à 350-400 mots (entrées principales) le vocabulaire spécialisé concernant des professions, des sports, des activités de loisirs, etc.; nous y avons fait figurer les verbes et autres catégories de mots indispensables à l'emploi correct des substantifs. Au vocabulaire de base s'ajoute un nombre sensiblement égal d'entrées secondaires, c'est-à-dire de dérivés, de mots composés, d'exemples contextualisés.

L'utilisation efficace des glossaires comme supports linguistiques présuppose une certaine connaissance de la langue acquise au

cours d'un travail régulier d'une à deux années à l'école ou dans le cadre de la formation permanente des adultes: elle exige, en d'autres termes, la maîtrise d'un corpus fondamental de verbes, de substantifs, d'adjectifs d'un usage très fréquent dans la langue quotidienne ainsi que des notions de base en morphologie et en syntaxe. Cependant, nous avons mentionné les phénomènes de langage qui présentent des difficultés (pluriels et participes passés irréguliers, verbes pronominaux ayant un sens différent dans les deux langues, prépositions liées à l'adjectif français, etc.). Par contre, dans tous les cas où il existe une terminologie internationale imposée dans plusieurs langues (par exemple pour les désignations des couleurs en philatélie), nous n'avons pas jugé utile d'en faire mention dans ces glossaires car elle est en principe connue des utilisateurs.

Les auteurs et les responsables de la collection remercient les nombreuses personnes, associations, fédérations, chambres professionnelles, etc. qui ont par leurs conseils contribué à l'élaboration des glossaires. Les praticiens des échanges franco-allemands – les participants des rencontres comme les animateurs et les dirigeants – sont invités à faire part de leurs observations et à apporter les compléments nécessaires, afin que cette collection de glossaires atteigne les objectifs qu'elle s'est fixés en devenant l'instrument d'une meilleure compréhension entre Français et Allemands.

La graphie des mots allemands est conforme à la réglementation officielle de l'orthographe de juillet 1996.

# Vorwort

Die Fachwörterbücher, die für zahlreiche Tätigkeitsbereiche und Wissensgebiete existieren, sind aufgrund ihres Umfangs und der zumeist angestrebten, wissenschaftlich begründeten Vollständigkeit zweifellos unersetzliche Hilfsmittel für den professionellen Übersetzer und Dolmetscher; er beherrscht alle morphologischen und syntaktischen Regeln der Fremdsprache und entnimmt den Nachschlagewerken nur präzisierende Bezeichnungen und Beschreibungen von Gegenständen oder Vorgängen. Für die Benutzung in konkreten Erlebnis- und Kommunikationssituationen zwischen Angehörigen verschiedener Kulturen und Sprachen erweisen sie sich jedoch häufig als ungeeignet. Die „Glossare für den deutsch-französischen Austausch“ gehen daher von Beobachtungen und Erfahrungen aus, die die Praxis der deutsch-französischen Begegnung täglich bestätigt.

Wie sich gezeigt hat, verfügen nur wenige Austauschteilnehmer über soweit gesicherte Fremdsprachenkenntnisse, dass sie sich bereits mit Hilfe eines reinen Bezeichnungsvokabulars, wie es z. B. „Bilderwörterbücher“ bereitstellen, hinreichend verständigen könnten. Viel wichtiger als ein weit differenziertes Fachvokabular ist für sie die Beherrschung einiger grundlegender Techniken des „Nachfragens“, um im gegebenen situativen Kontext eine Präzisierung erbitten zu können. Bei der sprachlichen Vorbereitung von Austauschteilnehmern oder bei der Aufarbeitung von Kommunikationsschwierigkeiten während einer Begegnung („animation linguistique“) muss daher auf die Vermittlung und Einübung solcher Fragetechniken besonderer Wert gelegt werden. Die Glossare sind so konzipiert, dass diese Vorbereitung unter Einbeziehung des jeweiligen Fachwortschatzes erfolgen kann.

Für alle in dieser Glossarreihe behandelten Berufe, Sportarten, Freizeitbeschäftigungen u. a. wurde daher der Fachwortschatz im engeren Sinn auf 350-400 Wörter (Haupteinträge) begrenzt; mit aufgenommen wurden Verben und andere Wortarten, die eine situationsadäquate Verwendung von Substantiven überhaupt erst ermöglichen. Das Grundvokabular wurde jeweils durch eine etwa

gleiche Anzahl von Nebeneinträgen – Ableitungen, Zusammensetzungen, Beispiele für die Kontextualisierung usw. – ergänzt.

Die optimale Benutzung der Glossare als Vokabelhilfen setzt sprachliche Vorkenntnisse voraus, die bei einer regelmäßigen Beschäftigung mit der Fremdsprache in der Schule oder Erwachsenenbildung innerhalb von 1-2 Jahren erworben werden können: die Kenntnis eines Grundbestandes hochfrequenter Verben, Substantive, Adjektive der Alltagssprache sowie der Grundbegriffe der Morphologie und Syntax. Erscheinungen, die erfahrungsgemäß besondere Schwierigkeiten bereiten (Unregelmäßigkeiten der Bildung des Plurals und des Partizip Perfekts, reflexive Verbformen mit unterschiedlicher Bedeutung in beiden Sprachen, Verben mit präpositionalem Objekt, Besonderheiten der femininen Form des französischen Adjektivs, usw.) sind jeweils angeführt. In allen Fällen, wo in verschiedenen Sprachen eine international verbindliche Terminologie existiert (z. B. Farbbezeichnungen in der Philatelie), deren Kenntnis beim Benutzer eines Glossars vorausgesetzt werden kann, wurde dagegen auf die Eintragung der entsprechenden Einzelwörter verzichtet.

Autoren und Herausgeber danken den zahlreichen Einzelpersonen, Vereinen, Verbänden, Kammern u. dgl., die bei der Erarbeitung der Glossare beratend mitgewirkt haben. Die Praktiker des deutsch-französischen Austauschs – Begegnungsteilnehmer wie Verantwortliche – sind aufgefordert, mit Hinweisen und Ergänzungen dazu beizutragen, dass die Reihe ihren Zweck als Mittel zur besseren Verständigung zwischen Franzosen und Deutschen erfüllt.

Die Schreibweise der deutschen Wörter entspricht der amtlichen Regelung der deutschen Rechtschreibung von Juli 1996.

# **Glossaires pour les échanges franco-allemands**

## **Glossare für den deutsch-französischen Austausch**

Sous la direction de / unter der Leitung von:

Fritz Kerndter

Rédaction lexicographique / Lexikographische Endredaktion:

Petra Timpe, Sabine Franzen

Coordination des manuscrits / Koordinierung der Manuskripte:

Annie Viale

en liaison avec de nombreuses associations de jeunesse et d'éducation populaire, chambres professionnelles, écoles, établissements d'enseignement supérieur, fédérations et associations sportives, etc., en France et en Allemagne

in Verbindung mit zahlreichen Verbänden der Jugend- und Erwachsenenbildung, Schulen und Hochschulen, Kammern, Fachverbänden, Sportvereinen u.a., in Deutschland und Frankreich.

### **Série Métiers et Secteurs d'activités**

#### **Reihe Berufe und Erwerbszweige**

Déjà parus / Bereits erschienen:

Pâtisserie / Konditorei

Cuisine / Küche

Coiffure / Friseurberuf

Muséologie / Museumskunde

Tapiserie-décoration et tapisserie d'ameublement /

Raumausstattung und Polsterei

Menuiserie / Schreinerei

Charpenterie / Zimmerei

Mécanicien d'entretien / Mécanicien-outilleur

Betriebsschlosser / Werkzeugmacher

Aide aux personnes âgées / Altenpflege

Travail social / Sozialarbeit

Série Activités sportives / Reihe Sportarten

Série Activités de loisirs / Reihe Freizeitbeschäftigungen

Série Enseignement et formation /

Reihe Erziehungs- und Bildungswesen

Série Agriculture / Reihe Landwirtschaft

Listes des titres disponibles à l'OFAJ /

Listen der erhältlichen Titel beim DFJW

## **Groupe de travail „Glossaire Boulangerie – Bäckerhandwerk“ Arbeitsgruppe „Glossar Boulangerie – Bäckerhandwerk“**

Manfred BÖNISCH	Gertrud-Luckner- Gewerbeschule Freiburg
Gustav DANZEISEN	Gertrud-Luckner- Gewerbeschule Freiburg
Didier DAUPHIN	CFA des Trois Villes Laval
Irmgard DICKMANN-SCHUTH	Gertrud-Luckner- Gewerbeschule Freiburg
Christophe GUESNÉ	CFA de la Chambre des Métiers Laval
Fritz KERNDTER	Office franco-allemand pour la Jeunesse/ Deutsch-Französisches Jugendwerk Bad Honnef
Michael MOSER	Gertrud-Luckner- Gewerbeschule Freiburg
Gisela VACHER	CFA des Trois Villes Laval

Ce glossaire ne mentionne que les termes les plus importants de la profession de pâtissier. Une liste détaillée est publiée dans le glossaire „Pâtisserie / Konditorei“.

Dieses Glossar enthält nur die wichtigsten Fachbegriffe aus dem Konditorenberuf. Eine ausführliche Wortliste enthält das Glossar „Pâtisserie / Konditorei“.



# **Boulangerie / Bäckerhandwerk**

Français / Allemand  
Französisch / Deutsch

# A

---

<b>abaisser</b> [ <i>rouleau</i> ] <i>cf</i> <i>laminer</i> [ <i>machine</i> ]	ausrollen, strecken
<b>accident</b> <i>m du travail</i>	Betriebsunfall <i>m</i> , Arbeitsunfall
<b>acide</b> acide <i>m</i> acide acétique acide ascorbique acide lactique <b>acidification</b> <i>f</i> <b>acidifier</b> <b>acidité</b> <i>f</i>	sauer Säure <i>f</i> Essigsäure Ascorbinsäure Milchsäure Säuerung <i>f</i> säuern Säuregrad <i>m</i>
<b>additif</b> <i>m cf ajout</i> <b>additif de conservation</b> [ <i>chimique</i> ]	Zusatz <i>m</i> , Zusatzstoff <i>m</i> Konservierungsmittel <i>n</i>
<b>aéré</b>	gelüftet, luftig
<b>aiguille</b> <i>f</i>	Nadel <i>f</i>
<b>air</b> <i>m</i>	Luft <i>f</i>
<b>ajout</b> <i>m cf additif</i> <b>ajouter</b>	Zusatz <i>m</i> , Zusatzstoff <i>m</i> hinzufügen, dazugeben
<b>albumine</b> <i>f</i>	Eiweiß <sup>2</sup> <i>n</i>
<b>aliment</b> <i>m</i> <b>alimentation</b> <i>f</i>	Lebensmittel <i>n</i> Ernährung <sup>1</sup> <i>f</i>
<b>alléger</b>	lockern
<b>allonger</b> [ <i>pâton</i> ] <b>allongé</b> <i>cf oblong</i>	auslängen [ <i>Teig</i> ] länglich

<b>altérations</b> <i>f pl microbiennes</i> (du pain)	Brotkrankheiten <i>f pl</i>
<b>alvéole</b> <i>f</i> <b>alvéolé</b>	Pore <i>f</i> zellig, löcherig
<b>amande</b> <i>f</i>	Mandel <i>f</i>
<b>ambré</b> [ <i>couleur de la croûte du pain</i> ]	bernsteinfarben
<b>améliorant</b> <i>m</i> <b>améliorer</b>	<i>entspricht:</i> Backmittel verbessern
<b>amer</b>	bitter
<b>amidon</b> <i>m cf féculent</i>	Stärke <i>f</i>
<b>analyse</b> <i>f organo-leptique</i>	<i>entspricht:</i> Sinnenprüfung
<b>anneau</b> <i>m</i>	Ring <i>m</i>
<b>année</b> <i>f d'apprentissage</i>	Lehrjahr <i>n</i>
<b>appareil</b> <sup>1</sup> <i>m cf ustensile</i> appareil <sup>2</sup>	Gerät <i>n</i> <i>entspricht:</i> Teig oder Masse aus- schließlich aus Backgrundstoffen
<b>appareil à biscuit</b> <i>cf pâte à biscuit</i>	Biskuitmasse <i>f</i>
<b>appétissant</b>	appetitlich
<b>appréciation</b> <i>f cf jugement</i> <b>apprécier</b> <i>cf juger</i>	Beurteilung <i>f</i> beurteilen

# A

---

<b>apprenti</b> <i>m</i> apprentie <i>f</i>	Auszubildende <i>m</i> , Azubi <i>m</i> , Lehrling <i>m</i> Auszubildende <i>f</i> , Azubi <i>f</i> , Lehrmädchen <i>n</i>
<b>apprentissage</b> <i>m</i>	Lehre <i>f</i> , Lehrzeit <i>f</i>
<b>apprêt</b> <i>m</i> <i>cf</i> fermentation, pousse	(Auf)Gehen <i>n</i> [ <i>Teig</i> ], Gärung <i>f</i> , Trieb <i>m</i>
<b>aptitude</b> <i>f</i> <b>à la conservation</b>	Lagerfähigkeit <i>f</i>
<b>arachide</b> <i>f</i> <i>cf</i> cacahouète	Erdnuss <i>f</i>
<b>arête</b> <i>f</i> [ <i>pain</i> ] <i>cf</i> crête	Rippe <i>f</i> [ <i>Brot</i> ]
<b>armoire</b> <i>f</i> <b>de fermentation</b> ( <b>contrôlée</b> ) <i>cf</i> chambre de fermentation (contrôlée)	Gärraum <i>m</i> , Gärschrank <i>m</i>
<b>arôme</b> <i>m</i> <i>cf</i> parfum	Aroma <i>n</i>
<b>artisan</b> <i>m</i> <b>artisanal</b> <b>artisanat</b> <i>m</i>	Handwerker <i>m</i> handwerklich Handwerk <i>n</i>
<b>asperger</b>	benetzen
<b>autocollant</b> <i>m</i> <i>cf</i> „pastille“	Aufkleber <i>m</i>
<b>autorisation</b> <i>f</i> <b>autorisé</b>	Genehmigung <i>f</i> zugelassen
<b>avoine</b> <i>m</i>	Hafer <i>m</i>

<b>badigeonner</b> de qc <i>cf</i> enduire de qc, dorer [ <i>jaune d'œuf</i> ]	bestreichen mit etw
<b>baguette</b> <i>f</i> baguette en épi	<i>entspricht:</i> Stangenbrot [ <i>ca. 250 g</i> ], „Baguette“ <i>entspricht:</i> Baguette in Form einer Getreideähre
„ <b>baisure</b> “ <i>f</i> [ <i>pains qui se touchent lors de la cuisson</i> ]	<i>entspricht:</i> angeschobenes Brot
<b>balai</b> <i>m</i> <b>balayer</b> <b>balayette</b> <i>f</i>	Besen <i>m</i> fegen, kehren Handfeger <i>m</i>
<b>balance</b> <i>f</i>	Waage <i>f</i>
<b>banneton</b> <i>m</i>	Backkorb <i>m</i>
<b>bâtard</b> <i>m</i>	<i>entspricht:</i> kürzeres, etwas dickeres Stangenbrot [ <i>gebacken ca. 250 g</i> ]
<b>batteur</b> <i>m</i> <b>battre</b> <i>cf</i> fouetter	Rühr- und Schlagmaschine <i>f</i> aufschlagen, anschlagen, verquirlen
<b>benoîton</b> <i>m cf</i> petit pain de seigle	Roggenbrötchen <i>n</i> , Röggelchen <i>n</i>
<b>beurre</b> <i>m</i> <b>beurre concentré</b> <b>beurre de coco</b>	Butter <i>f</i> Butterschmalz <i>n</i> , Butterfett <i>n</i> Kokosfett
<b>bicarbonate</b> <i>m</i> (de soude)	Natron <i>n</i>
<b>biscotte</b> <i>f</i>	Zwieback <i>m</i>

# B

---

<b>blanc</b> <i>m d'œuf</i> blanc d'œuf monté en neige	Eiweiß <sup>1</sup> <i>n</i> , Eiklar <i>n</i> Eischnee <i>m</i>
<b>blé</b> <i>m</i> (tendre) <i>cf</i> froment blé dur <b>blé millet</b> <b>blé noir</b> <i>cf</i> sarrasin	Weizen <i>m</i> Durumweizen, Hartweizen Hirse <i>f</i> Buchweizen
<b>blocage</b> <i>m de la fermentation</i> <i>cf</i> ralentissement de la fermentation	Gärverzögerung <i>f</i>
<b>bluter</b>	Kleie aussieben
<b>boulangier</b> <i>m</i> <b>boulangerie</b> <sup>1</sup> <i>f</i> [ <i>magasin</i> ] boulangerie industrielle boulangerie <sup>2</sup> [ <i>profession</i> ] <b>boulangerie-pâtisserie</b> <i>f</i> [ <i>ensemble des marchandises et magasin</i> ]	Bäcker <i>m</i> Bäckerei <i>f</i> Großbäckerei, Brotfabrik <i>f</i> Bäckerhandwerk <i>n</i> , Backgewerbe <i>n</i> <i>entspricht</i> : Backwaren, Bäckerei-Konditorei (Geschäft)
<b>boule</b> <i>f</i> boule de pâte <b>bouler</b> <b>bouleuse</b> <i>f</i>	<i>entspricht</i> : runder Brotlaib <i>entspricht</i> : Rundstück rund machen Rundwirker <i>m</i>
<b>brasser</b>	durcheinandermischen, umrühren
<b>bretzel</b> <i>m</i>	Brezel <i>f</i>
<b>brevet</b> <i>m de maîtrise</i>	<i>entspricht</i> : Meisterbrief
<b>brioche</b> <i>f</i>	<i>entspricht</i> : Hefezopf

<b>broyer</b> <i>cf</i> concasser, égruger, écraser	zerkleinern, zerstoßen, zerdrücken, schroten
<b>brûler</b> <b>brûlure</b> <i>f</i>	verbrennen Verbrennung <i>f</i>
<b>brunir</b> <i>cf</i> colorer <b>brunissement</b> <i>m cf</i> caramélisation	bräunen, färben, Farbe geben Bräunung <i>f</i>
<b>buée</b> <i>f cf</i> vapeur	Dampf <i>m</i> , Dunst <sup>1</sup> <i>m</i> , Schwaden <i>m</i>
<b>bulle</b> <i>f</i>	Blase <i>f</i>
<b>bureau</b> <i>m de</i> <b>contrôle sanitaire</b> <i>cf</i> service de contrôle sanitaire	<i>entspricht:</i> Gesundheitsamt

# C

---

<b>cacahouète</b> <i>f cf arachide</i>	Erdnuss <i>f</i>
<b>cailler</b> <i>cf coaguler</i>	gerinnen
<b>calcul</b> <i>m</i> <b>calculer</b>	Rechnen <i>n</i> , Berechnung <i>f</i> rechnen, berechnen
<b>calibre</b> <i>m ou calibreur</i> <i>m ou</i> <b>calibreuse</b> <i>f</i>	Volumenmesser <i>m</i>
<b>camion</b> <i>m</i> <b>camionnette</b> <i>f</i>	Lastwagen <i>m</i> Lieferwagen
<b>candidature</b> <i>f</i> poser candidature	Bewerbung <i>f</i> sich bewerben
<b>cannelle</b> <i>f</i>	Zimt <i>m</i>
<b>caractéristique</b> <i>f cf propriété, qualité</i>	Eigenschaft <i>f</i>
<b>caramélisation</b> <i>f cf brunissement</i>	Bräunung <i>f</i>
<b>carbonate</b> <i>f de potassium</i>	Pottasche <i>f</i>
<b>casser</b> <i>cf rompre</i>	brechen
<b>centre</b> <i>m de formation d'apprentis</i> <b>(C.F.A.)</b> <i>cf école professionnelle</i>	<i>Frankreich:</i> Berufsschule für Auszubildende im dualen System
<b>céréale</b> <i>f</i> céréales <i>pl</i> céréales panifiables [ <i>blé, seigle, épeautre</i> ]	Getreideart <i>f</i> Getreide <i>n</i> Brotgetreide [ <i>Weizen, Roggen, Dinkel</i> ]



<b>chaleur</b> <i>f</i> chaleur par la sole (du four) chaleur par la voûte (du four)	Wärme <i>f</i> , Hitze <i>f</i> <i>entspricht</i> : Unterhitze <i>entspricht</i> : Oberhitze
<b>chambre</b> <i>f</i> <b>de commerce et d'industrie (C.C.I.)</b> <b>chambre de métiers</b>	Industrie- und Handelskammer <i>f</i> (IHK) Handwerkskammer
<b>chambre</b> <i>f</i> <b>de fermentation (contrôlée)</b> <i>cf</i> armoire de fermentation (contrôlée)	Gärraum <i>m</i> , Gärschrank <i>m</i>
<b>champart</b> <i>m</i> [ <i>mélange de froment, de seigle et d'orge</i> ]	Gemengemehl <sup>2</sup> <i>n</i> [ <i>Weizen-Roggen-Gerste-Mischung</i> ]
<b>chapelure</b> <i>f</i>	Paniermehl <i>n</i> , Semmelbrösel <i>m pl</i> , Semmelmehl
<b>charançon</b> <i>m</i>	Kornwurm <i>m</i>
<b>chariot</b> <i>m</i>	Wagen <i>m</i>
<b>châtaigne</b> <i>f</i>	Esskastanie <i>f</i>
<b>chiffre</b> <i>m</i> <b>d'affaires</b>	Umsatz <i>m</i>
<b>chou</b> <i>m</i> (à la crème) <i>cf</i> pet-de-nonne	Windbeutel <i>m</i> , Nonnenfurz <i>m</i>
<b>cinétique</b> <i>f</i> <b>(de cuisson)</b>	Backprozess <i>m</i>
<b>ciseaux</b> <i>m pl</i>	Schere <i>f</i>
<b>client</b> <i>m</i> <b>clientèle</b> <i>f</i>	Kunde <i>m</i> Kundschaft <i>f</i>

# C

---

<b>coagulation</b> <i>f</i> <b>coaguler</b> <i>cf</i> cailler	Gerinnung <i>f</i> gerinnen
<b>code</b> <i>m de l'artisanat</i>	<i>entspricht:</i> Handwerksordnung
<b>collant</b> <i>m cf</i> gluten <b>coller</b>	Kleber <i>m</i> , Kleister <i>m</i> kleben
<b>coloration</b> <i>f cf</i> prise de couleur <b>colorer</b> <i>cf</i> brunir <b>couleur</b> <i>f</i>	Färbung <i>f</i> färben, Farbe geben, bräunen Farbe <i>f</i>
<b>comité</b> <i>m d'entreprise</i>	<i>entspricht:</i> Betriebsrat
<b>commande</b> <sup>1</sup> <i>f</i> commande <sup>2</sup> <b>commander</b>	Bestellung <i>f</i> Backzettel <i>m</i> bestellen
(se) <b>composer de</b> <b>composition</b> <i>f</i>	(sich) zusammensetzen aus Zusammensetzung <i>f</i>
<b>comptabilité</b> <i>f cf</i> gestion	Buchführung <i>f</i> , Rechnungswesen <i>n</i>
<b>concasser</b> <i>cf</i> broyer, égruger, écraser	zerstoßen, zerkleinern, zerdrücken, schroten
<b>cône</b> <i>m cf</i> entonnoir	Trichter <i>m</i>
<b>confectionner</b> <i>cf</i> fabriquer, produire	herstellen
<b>congés</b> <i>m pl</i>	Urlaub <i>m</i>
<b>congeler</b> <i>cf</i> surgeler <b>congélateur</b> <i>m cf</i> freezer	einfrieren Froster

<b>conseil <i>m</i> des prud'hommes <i>cf</i></b> tribunal du travail	<i>entspricht:</i> Arbeitsgericht
<b>conservation <i>f</i></b> de bonne conservation <b>conserver</b>	Haltbarkeit <i>f</i> , Konservierung <i>f</i> haltbar behalten, aufbewahren
<b>consignes <i>f pl</i> d'utilisation <i>cf</i> mode</b> d'emploi, instructions	(Gebrauchs-)Anleitung <i>f</i> , (Gebrauchs-)Anweisung <i>f</i>
<b>consistance <i>f</i></b> prendre consistance	Beschaffenheit <i>m</i> , Festigkeit <i>f</i> fest werden
<b>consommateur <i>m</i></b> <b>consommation <i>f</i></b> <b>consommer</b>	Verbraucher <i>m</i> Verbrauch <i>m</i> , Verzehr <i>m</i> verbrauchen, verzehren
<b>contrat <i>m</i> d'apprentissage</b>	Ausbildungsvertrag <i>m</i> , Lehrvertrag
<b>convention <i>f</i> collective</b>	<i>entspricht:</i> Tarifvertrag
<b>coquille <i>f</i></b>	<i>entspricht:</i> Hefengebäck in Form einer Muschel
<b>corbeille <i>f cf</i> panier</b>	Korb <i>m</i>
<b>coriace <i>cf</i> dur</b>	zäh, hart
<b>couche <i>f cf</i> toile (de lin)</b>	Backtuch <i>n</i>
<b>coucher [pâte à choux] <i>cf</i> dresser</b> à la poche	dressieren
<b>coulée <i>f cf</i> jet</b>	Guss <i>m</i>

# C

---

<b>coupe</b> <i>f</i>	Schnitt <i>m</i>
<b>coupe-pain</b> <i>m cf</i> machine à couper le pain	Brotschneidemaschine <i>f</i>
<b>coupe-pâte</b> <i>m</i>	Teigabstecher <i>m</i>
<b>couper</b>	schneiden
<b>coupe-tarte</b> <i>m</i>	Tortenteiler <i>m</i>
<b>couronne</b> <i>f</i>	Kranz <i>m</i> [ <i>kranzförmiges Gebäck</i> ]
<b>cours</b> <i>m cf</i> stage	Kurs <i>m</i> , Lehrgang <i>m</i>
<b>couvrir</b> [ <i>pâte</i> ] <i>cf</i> „filmer“	abdecken [ <i>Teig</i> ]
<b>craquant</b>	krachig
<b>crème</b> <sup>1</sup> <i>f</i>	Creme <i>f</i> , Krem <i>f</i>
crème <sup>2</sup>	Rahm <i>m</i> , Sahne <i>f</i>
<b>crémeux</b>	cremig, sahnig
<b>crête</b> <i>f cf</i> arête	Rippe <i>f</i>
<b>croissant</b> <i>m</i>	Hörnchen <i>n</i> , „Pariser Hörnchen“
<b>croustillant</b> <i>ou</i> <b>croquant</b>	knusprig, kross
<b>croûtage</b> <i>m</i>	Krustenbildung <i>f</i>
<b>croûte</b> <i>f</i>	Kruste <i>f</i> , Rinde <i>f</i>
<b>croûton</b> <i>m</i>	Endstück <i>n</i>
<b>cuire</b> [ <i>au four</i> ]	backen
<b>cuisson</b> <i>f</i>	Backen <i>n</i> , Backzeit <i>f</i>
cuisson sur sole	<i>entspricht</i> : Backen mit Unterhitze
<b>culture</b> <i>f de ferment de base cf</i> ensemencement	Anfrischsauer <i>n</i>
<b>cumin</b> <i>m</i>	Kümmel <i>m</i>

<b>date f d'utilisation optimale (D.U.O.)</b>	<i>Frankreich:</i> Hinweis auf die günstigste Zeit zum Verbacken von Mehl, nach dem Mahlprozess
<b>décorer</b> <i>cf</i> garnir, parer	verzieren, garnieren
<b>défaut m de pain</b> <b>défaut de façonnage</b>	Brotfehler <i>m</i> Wirkfehler
<b>défournement m</b> <b>défournier</b>	Ausbacken <i>n</i> ausbacken
(se) <b>dégager</b>	(sich) lösen
<b>dégeler</b>	auftauen
<b>dégivrer</b>	abtauen
<b>délayer</b> qc <i>cf</i> diluer <sup>1</sup> qc	etw (auf)lösen <sup>2</sup>
<b>dessécher</b> <sup>1</sup> dessécher <sup>2</sup> [ <i>pâte à choux</i> ] <b>dessication</b> <sup>1</sup> <i>f</i> dessication <sup>2</sup>	austrocknen abrösten Austrocknung <i>f</i> Absteifen <i>n</i>
(se) <b>détacher</b>	(sich) ablösen
<b>développement m</b> <i>cf</i> volume (du pain)	Brotvolumen <i>n</i>
<b>devenir mat</b> <i>ou</i> <b>devenir terne</b>	absterben
<b>diététique</b>	Diät-, diät-

# D

---

<b>digérer</b>	verdauen
<b>digeste</b>	verdaulich
<b>digestion</b> <i>f</i>	Verdauung <i>f</i>
<b>diluer</b> <sup>1</sup> <i>cf</i> délayer qc	etw (auf)lösen
<b>diluer</b> <sup>2</sup> [ <i>levure</i> ]	aufschlämmen
<b>dilution</b> <i>cf</i> solution	Lösung <i>f</i> [ <i>flüssig</i> ]
<b>diminuer</b> <i>cf</i> se relâcher	(sich) vermindern, nachlassen
<b>directive</b> <i>f cf</i> réglementation	Vorschrift <i>f</i>
<b>distinction</b> <i>f</i> se <b>distinguer</b>	Unterscheidung <i>f</i> unterscheiden
<b>diviser</b>	teilen
<b>diviseuse</b> <i>f</i> ( <b>mécanique</b> )	Teigteilmaschine <i>f</i>
<b>dorer</b> <sup>1</sup> [ <i>jaune d'œuf</i> ] <i>cf</i> enduire de qc, badigeonner de qc	bestreichen [ <i>mit Ei</i> ]
dorer <sup>2</sup>	goldgelb anbräunen
<b>dorure</b> <i>f</i>	Eistreiche <i>f</i>
<b>douille</b> <i>f</i>	Tülle <i>f</i>
douille cannelée	Sterntülle
douille ronde	Lochtülle
<b>dresser à la poche</b> <i>cf</i> coucher [ <i>pâte à choux</i> ]	dressieren
<b>dur</b> <i>cf</i> coriace	hart, zäh
<b>durcir</b>	hart werden
<b>durée</b> <i>f</i> de cuisson	Backzeit <i>f</i> , Backdauer <i>f</i>

<b>eau f condensée</b> <i>ou</i> <b>eau de condensation</b>	Kondenswasser
<b>s' écailler</b>	absplitttern
<b>éclater</b> [ <i>pain</i> ]	aufbrechen [ <i>Brot</i> ]
<b>école f professionnelle</b> <i>cf</i> centre de formation d'apprentis (C.F.A.)	<i>entspricht</i> : Berufsschule
<b>écraser</b> <i>ou</i> <b>égruger</b> <i>cf</i> broyer, concasser	schroten, zerdrücken, zerkleinern, zerstoßen
<b>élastique</b> <i>cf</i> souple, lisse <b>élasticité</b> <i>f cf</i> extensibilité, souplesse	geschmeidig, dehnbar, glatt Geschmeidigkeit <i>f</i> , Dehnbarkeit <i>f</i>
<b>élément m nutritif</b> <i>cf</i> nutriment	Nährstoff <i>m</i>
<b>emballage m</b> <b>emballer</b>	Verpackung <i>f</i> verpacken
(s') <b>émietter</b>	krümeln
<b>empesage m d'amidon</b>	Stärkeverkleisterung <i>f</i>
<b>employer</b> <b>employeur m</b>	verwenden Arbeitgeber <i>m</i>
<b>empois m d'amidon</b>	Stärkekleister <i>m</i>
<b>emporte-pièce m</b>	Ausstecher <i>m</i>
<b>enduire</b> de qc <i>cf</i> badigeonner de qc, dorer <sup>1</sup> [ <i>jaune d'œuf</i> ]	bestreichen mit etw

# E

---

<b>enfournement</b> <i>m</i> <b>enfourner</b> <i>cf</i> mettre au four	Einschießen <i>n</i> einschießen, in den Backofen schieben
<b>enrichir</b>	anreichern
<b>enrouler</b> <i>cf</i> tourer	einrollen, tourieren
<b>ensemencement</b> <i>m cf</i> culture de ferment de base	Anfrischsauer <i>n</i>
<b>entaille</b> <i>f cf</i> incision <b>entailler</b> <i>cf</i> inciser, graver	Einschnitt <i>m</i> einritzen, einschneiden
<b>entonnoir</b> <i>m cf</i> cône	Trichter <i>m</i>
<b>entrepôt</b> <i>m de</i> farine	Mehllager <i>m</i>
<b>entreprise</b> <i>f</i> en entreprise, d'entreprise	Betrieb <i>m</i> betrieblich, Betriebs-
<b>enveloppe</b> <i>f cf</i> piqûres, son <b>envelopper</b>	Ballaststoffe <i>m pl</i> , Kleie <i>f</i> einschlagen <sup>1</sup> , einwickeln
<b>épeautre</b> <i>m</i>	Dinkel <i>m</i>
<b>épi</b> <i>m</i>	Ähre <i>f</i>
<b>épice</b> <i>f</i>	Gewürz <i>n</i>
<b>éponge</b> <i>f</i>	Schwamm <i>m</i>
<b>épreuve</b> <i>f cf</i> examen	Prüfung <i>f</i>
<b>épurer</b>	säubern



---

<b>ergot</b> <i>m</i>	Mutterkorn <i>n</i>
<b>essai</b> <i>m</i> <b>essayer</b>	Versuch <i>m</i> versuchen
<b>étagère</b> <i>f</i>	Regal <i>n</i>
<b>étalage</b> <i>m</i> <b>étaler</b>	Auslage <i>f</i> auslegen, ausbreiten
<b>étanche (à l'air)</b>	luftdicht
<b>s'évaporer</b>	verdunsten
<b>examen</b> <i>m</i> <i>cf</i> épreuve examen final examen de passage <b>examineur</b> <i>m</i> <b>examiner</b>	Prüfung <i>f</i> Abschlussprüfung Zwischenprüfung Prüfer <i>m</i> prüfen
<b>excès</b> <i>m</i> <b>de fermentation</b> <b>excès de pétrissage</b> <i>cf</i> surpétrissage	Übergare <i>f</i> Überknetung <i>f</i>
<b>extensibilité</b> <i>f</i> <i>cf</i> élasticité, souple	Dehnbarkeit <i>f</i> , Geschmeidigkeit <i>f</i>

# F

---

<b>fabricant</b> <i>m cf producteur</i>	Hersteller <i>m</i>
<b>fabrication</b> <i>f cf production</i>	Herstellung <i>f</i>
<b>fabriquer</b> <i>f cf produire, confectioneer</i>	herstellen
<b>façonnage</b> <i>m</i>	Formen <i>n</i> , in Form <i>f</i> bringen, Wirken <i>n</i>
<b>façonner</b> [ <i>pâton</i> ] <i>cf mettre en forme, former</i> <sup>2</sup>	aufarbeiten, aufmachen, formen, wirken
<b>façonneuse</b> <i>f cf tourneuse</i>	Wirkmaschine <i>f</i>
<b>facture</b> <i>f</i>	Rechnung <i>f</i>
<b>farine</b> <i>f</i>	Mehl <i>n</i>
farine de fèves	Bohnenmehl
farine de gruau	Auszugmehl
farine élaborée <i>ou</i> farine prête à l'emploi	<i>entspricht</i> : Fertigmehl, aufgeschlossenes Mehl, Backmischung
farine impanifiable	Auswuchsmehl
farine prête à l'emploi	Instantmehl
<b>fariner</b> <i>cf fleurer</i>	bemehlen
<b>féculent</b> <i>m cf amidon</i>	Stärke <i>f</i>
<b>fenouil</b> <i>m</i>	Fenchel <i>m</i>
<b>ferme</b>	fest
<b>fermentation</b> <i>f cf pousse, apprêt</i>	Gärung <i>f</i> , (Auf)Gehen <i>n</i> [ <i>Teig</i> ], Trieb <i>m</i>
fermentation accélérée	spontane Gärung
<b>fermenter</b> <i>cf lever</i> <sup>1</sup> [ <i>pâte</i> ], pousser	gären, (auf)gehen [ <i>Teig</i> ], treiben
<b>fermeture</b> <i>f annuelle</i>	<i>entspricht</i> : jährliche Schließungszeit eines Geschäfts, Jahresurlaub
<b>fermeture hebdomadaire</b>	<i>entspricht</i> : wöchentlicher Ruhetag

<b>fibre</b> <i>f</i> fibres végétales	Faser <i>f</i> Pflanzenfasern <i>pl</i>
<b>ficelle</b> <i>f</i>	<i>entspricht:</i> dünnes Stangenbrot [ <i>ca.</i> 150 g]
<b>fiche</b> <i>f</i> de paye <i>ou</i> de paie	Lohnbescheinigung <i>f</i> , Lohnzettel <i>m</i>
„ <b>filmer</b> “ <i>cf</i> couvrir [ <i>pâte</i> ]	abdecken [ <i>Teig</i> ]
<b>fleurir</b> <i>cf</i> fariner	bemehlen
<b>flocon</b> <i>m</i> flocons <i>pl</i> d'avoine	Flocke <i>f</i> Haferflocken <i>pl</i>
<b>foncé</b> <i>cf</i> sombre	dunkel
<b>à fond</b> <i>cf</i> soigneusement, avec soin	gründlich, sorgfältig
<b>fondre</b> faire fondre <sup>1</sup> [ <i>graisse</i> ] faire fondre <sup>2</sup> [ <i>sucré</i> ]	schmelzen zerlassen [ <i>Fett</i> ] zum Schmelzen bringen [ <i>Zucker</i> ]
<b>fontaine</b> <i>f</i> [ <i>dans la farine</i> ]	Mulde <i>f</i> [ <i>im Mehl</i> ]
<b>formateur</b> <i>m</i> <b>formation</b> <i>f</i> formation continue <i>ou</i> formation permanente <i>cf</i> recyclage formation professionnelle <b>former</b> <sup>1</sup>	Ausbilder <i>m</i> Ausbildung <i>f</i> Fortbildung, Weiterbildung  Berufsausbildung ausbilden
<b>forme</b> <i>f</i> <b>former</b> <sup>2</sup> <i>cf</i> façonner [ <i>pâton</i> ], mettre en forme	Form <sup>1</sup> <i>f</i> formen, aufarbeiten, aufmachen, wirken

# F

---

<b>fort</b>	kräftig
<b>fouace</b> <i>f</i> ou <b>fougasse</b> <i>f</i>	<i>Frankreich:</i> besondere Brotform; <i>regional auch:</i> Hefegebäck mit kandierte(n) Früchten, zum Dreikö- nigstag mit kleiner Porzellanfigur
<b>fouet</b> <i>m</i> (du batteur) <b>fouetter</b> <i>cf</i> battre	Schlagbesen <i>m</i> aufschlagen, anschlagen, verquirlen
<b>four</b> <i>m</i> four à bois four à charriot four à sole four maçonné four rotatif <b>fournil</b> <i>m</i>	Backofen <i>m</i> Holzofen Wagenofen Backofen mit Unterhitze Steinofen Stickenofen Backstube <i>f</i>
<b>fournir</b> <i>cf</i> livrer <b>fournisseur</b> <i>m cf</i> livreur	liefern Lieferant <i>m</i>
<b>fourrer</b> [ <i>pâte</i> ]	füllen [ <i>Teig</i> ]
<b>fragile</b>	zerbrechlich
<b>fraîcheur</b> <i>f</i> <b>frais</b>	Frische <i>f</i> frisch
<b>fraser</b>	melieren
<b>freezer</b> <i>m cf</i> congélateur	Froster <i>m</i>
<b>friable</b>	krümelig

**fromage** *m*  
fromage blanc

Käse *m*  
Quark *m*

**froment** *m cf blé*

Weizen *m*

**fructose** *f cf levulose*

Fruchtzucker *m*

**fruit** *m*

fruits *pl*

fruits confits [*décoration*]

fruits secs

Frucht *f*

Obst *n*

Belegfrüchte *pl*

Trockenobst

# G

---

<b>galette</b> <i>f</i>	<i>entspricht:</i> dünner Pfannkuchen aus Buchweizenmehl. <i>Frankreich:</i> Königskuchen, Frangipane mit kleiner Porzellanfigur, wird zum Dreikönigstag hergestellt
<b>garçon</b> <i>m</i> <b>boulangier</b> <i>cf</i> mitron	Bäckergehilfe <i>m</i> , Bäckergeselle <i>m</i>
<b>garnir</b> <i>cf</i> parer, décorer <b>garniture</b> <i>f</i> [ <i>intérieure</i> ]	garnieren, verzieren Backfüllung <i>f</i>
<b>gâteau</b> <i>m</i> <i>cf</i> tarte	Kuchen <i>m</i>
<b>gaufre</b> <i>f</i>	Waffel <i>f</i>
<b>gaz</b> <i>m</i> <b>carbonique</b>	Kohlensäure <i>f</i> [ <i>Gas</i> ]
<b>gélifiant</b> <i>m</i>	Geliermittel <i>n</i>
<b>germe</b> <i>m</i> <b>germer</b>	Keim <i>m</i> , Keimling <i>m</i> keimen
<b>gestion</b> <i>f</i> <i>cf</i> comptabilité	Rechnungswesen <i>n</i> , Buchführung <i>f</i>
<b>glaçage</b> <i>m</i> <b>glace</b> <i>f</i> <b>glace royale</b> <b>glacer</b>	Glasur <i>f</i> Eis <i>n</i> Eiweißspritzglasur <i>f</i> glasieren
<b>glucose</b> <i>m</i>	Traubenzucker <i>m</i>
<b>gluten</b> <i>m</i> <i>cf</i> collant	Kleber <i>m</i> , Kleister <i>m</i>
<b>gonfler</b>	quellen

---

<b>goût</b> <i>m cf saveur</i> avoir du goût <i>ou</i> <b>goûter</b>	Geschmack <i>m</i> schmecken
<b>grain</b> <i>m</i> grain complet grain de tournesol grains <i>pl</i> égrugés grains de lin	Korn <i>n</i> Vollkorn Sonnenblumenkern <i>m</i> Schrote <i>m pl</i> Leinsamen <i>m</i>
<b>graisse</b> <i>f cf matière grasse</i> graisse de cuisine	Fett <i>n</i> Backfett
<b>granuleux</b>	klumpig
<b>gratter</b> <b>grattoir</b> <i>m</i>	kratzen Kratzer <i>m</i>
<b>graver</b> <i>cf entailler, inciser</i>	einschneiden, einritzen
<b>grigne</b> <i>f</i>	Spalte <i>f [im Brot]</i>
<b>griller</b>	rösten
<b>grossier</b>	grob
<b>gruau</b> <i>m</i>	Schrot <i>m</i>

# H

---

de bonne **heure** *cf* tôt  
**heures** *f pl* d'ouverture

früh(-zeitig)  
Öffnungszeiten *f pl*

**homogène**

gleichförmig

**humide**

feucht

**humidifier**

anfeuchten, befeuchten

**humidité** *f*

Feuchtigkeit *f*

**humidité de l'air** *ou hygrométrie* *f*

Luftfeuchtigkeit

**hydrates** *m pl* de carbone

Kohlehydrate *n pl*

# I

---

**impureté** *f cf* souillure

Verunreinigung *f*

**inciser** *cf* entailler, graver  
**incision** *f cf* entaille

einschneiden, einritzen  
Einschnitt *m*

**incorporer**

beimengen, unterziehen

**indigeste**

unverdaulich, schwer verdaulich

**industriel**

gewerblich

**ingrédients** *m pl cf* matières  
premières

Zutaten *f pl*, Backzutaten

**inspection** *f du travail*

*entspricht*: Gewerbeaufsicht,  
Gewerbeaufsichtsamt

**instructions** *f pl cf* mode d'emploi,  
consignes d'utilisation

(Gebrauchs-)Anleitung *f*



## J

<b>jaune</b> <i>m d'œuf</i> jaune doré	Eidotter <i>m</i> , Eigelb <i>n</i> goldgelb
<b>jet</b> <i>m cf coulée</i>	Guss <i>m</i>
<b>jugement</b> <i>m cf appréciation</i> <b>juger</b> <i>cf apprécier</i>	Beurteilung <i>f</i> beurteilen

## L

<b>lait</b> <i>m</i> lait concentré lait en poudre lait tourné	Milch <i>f</i> Kondensmilch Milchpulver <i>m</i> Sauermilch, Dickmilch
<b>lame</b> <i>f</i>	Klinge <i>f</i>
<b>laminer</b> [ <i>machine</i> ] <i>cf abaisser</i> [ <i>rouleau</i> ] <b>laminoir</b> <i>m</i>	ausrollen, walzen, strecken  Ausrollmaschine <i>f</i> , Walze <i>f</i>
<b>léger</b>	locker
<b>levain</b> <sup>1</sup> <i>m</i> levain <sup>2</sup> levain chef levain sec <b>lever</b> <sup>1</sup> [ <i>pâte</i> ] <i>cf fermenter, pousser</i> se lever <sup>2</sup> <b>levure</b> <i>f</i> levure chimique levure de bière levure de boulanger	Triebmittel <i>n</i> , Sauerteig <i>m</i> Vorteig Vollsauer <i>n</i> Trockenhefe <i>f</i> aufgehen [ <i>Teig</i> ], gären, treiben aufstehen Hefe Backpulver <i>n</i> Bierhefe Backhefe, Bäckerhefe

# L

---

<b>levulose</b> <i>f cf fructose</i>	Fructzucker <i>m</i>
<b>liant</b> <i>m</i> <b>lier</b>	Bindemittel <i>n</i> binden, abbinden
<b>licencier</b> <i>qn</i> <b>licencierement</b> <i>m cf préavis</i>	jdm kündigen Kündigung <i>f</i> , Entlassung <i>f</i>
<b>liquide</b> liquide <i>m</i>	flüssig Flüssigkeit <i>f</i>
<b>lisse</b> <i>cf souple, élastique</i>	glatt, geschmeidig, dehnbar
<b>livraison</b> <i>f</i> <b>livrer</b> <i>cf fournir</i> <b>livreur</b> <i>m cf fournisseur</i>	Lieferung <i>f</i> liefern Lieferant <i>m</i>
<b>livre</b> <i>f</i>	Pfund <i>n</i>
<b>lixiviation</b> <i>m</i>	Auslaugen <i>n</i> , Auswaschen <i>n</i>

<b>machine</b> <i>f</i> à couper le pain <i>cf</i> coupe-pain	Brotschneidemaschine <i>f</i>
<b>magasin</b> <i>m</i> <b>magasin de diététique</b>	Laden <i>m</i> Reformhaus <i>n</i>
<b>maître</b> <i>m</i> artisan maître d'apprentissage	Meister <i>m</i> Lehrmeister, Ausbildungsmeister
<b>maladie</b> <i>f</i> professionnelle	Berufskrankheit <i>f</i>
<b>maladie</b> <i>f</i> du pain filant	<i>entspricht:</i> Fadenziehen
<b>malaxer</b> <i>cf</i> pétrir	kneten
<b>malt</b> <i>m</i>	(Back-)Malz <i>n</i>
<b>marque</b> <i>f</i> déposée	<i>entspricht:</i> eingetragenes Warenzeichen
<b>masse</b> <i>f</i> de pâte	(Teig-)Ball <i>m</i>
<b>matière</b> <i>f</i> grasse <i>cf</i> graisse	Fett <i>n</i>
<b>matières</b> <i>f pl</i> premières <i>cf</i> ingrédients	Backzutaten <i>f pl</i>
<b>maturité</b> <i>f</i>	Reife <i>f</i>
<b>mélange</b> <i>m</i> <b>mélanger</b>	Mischung <i>f</i> (ver)mischen, verrühren
<b>mesures</b> <i>f pl</i> réglementaires d'hygiène par mesure d'hygiène	Hygienevorschriften <i>f pl</i> aus Gründen der Hygiene

# M

---

<b>méteil</b> <i>m</i> [ <i>mélange de froment et de seigle</i> ]	Gemengemehl <sup>1</sup> <i>n</i> [ <i>Weizen-Roggen-Mischung</i> ]
<b>méthode</b> <i>f</i> <b>appropriée</b> méthode directe méthode indirecte	kombinierte Führung <i>f</i> direkte Führung indirekte Führung
<b>métier</b> <i>m</i> <i>cf</i> profession	Beruf <i>m</i> , Gewerbe <i>n</i>
<b>mettre au four</b> <i>cf</i> enfourner	einschießen, in den Backofen schieben
<b>mettre en forme</b> <i>cf</i> former <sup>2</sup> , façonner [ <i>pâton</i> ]	formen, aufarbeiten, aufmachen, wirken
<b>meunerie</b> <i>f</i> <i>cf</i> minoterie, moulin	Mühlenwerk <i>n</i> , Mühle <i>f</i>
<b>miche</b> <i>f</i> (de pain)	(Brot)Laib <i>m</i>
<b>mie</b> <i>f</i>	Krume <i>f</i>
<b>miel</b> <i>m</i>	Honig <i>m</i>
<b>miette</b> <i>f</i>	Krümel <i>m</i>
(blé) <b>millet</b> <i>m</i>	Hirse <i>f</i>
<b>minoterie</b> <i>f</i> <i>cf</i> meunerie, moulin	Mühlenwerk <i>n</i> , Mühle <i>f</i>
<b>mite</b> <i>f</i>	Motte <i>f</i>
<b>mitron</b> <i>m</i> <i>cf</i> garçon boulanger	Bäckergehilfe <i>m</i> , Bäckergeselle <i>m</i>

<b>mode m d'emploi</b> <i>cf</i> consignes d'utilisation, instructions	(Gebrauchs-)Anleitung <i>f</i>
<b>modifier</b>	verändern
<b>moisi</b> <b>moisir</b> <b>moisissure</b> <i>f</i>	schimmelig schimmeln Schimmel <i>m</i>
<b>mou</b>	weich
<b>moudre</b> <b>moulin</b> <i>m cf</i> meunerie, minoterie	mahlen Mühle <i>f</i> , Mühlenwerk <i>n</i>
<b>moule</b> <i>m cf</i> tourtière	(Back-)Form <sup>2</sup> <i>f</i> , Backkasten <i>m</i>
<b>mouture</b> <i>f [action et produit]</i>	Mahlen <i>n [Tätigkeit]</i> , Gemahlene <i>n [Produkt]</i>
<b>mutuelle f d'assurance accident</b>	<i>entspricht</i> : Berufsgenossenschaft

# N

---

<b>nettoyage</b> <i>m</i> <b>nettoyer</b>	Reinigung <i>f</i> reinigen, putzen
<b>noisette</b> <i>f</i>	Haselnuss <i>f</i>
<b>noix</b> <i>f</i>	(Wal-)Nuss <i>f</i>
<b>nutriment</b> <i>m</i> <i>cf</i> élément nutritif <b>nutrition</b> <i>f</i>	Nährstoff <i>m</i> Ernährung <sup>2</sup> <i>f</i>

# O

---

<b>oblong</b> <i>cf</i> allongé	länglich
<b>odeur</b> <i>f</i>	Geruch <i>m</i>
<b>œuf</b> <i>m</i>	Ei <i>n</i>
<b>oignon</b> <i>m</i>	Zwiebel <i>f</i>
<b>orge</b> <i>f</i>	Gerste <i>f</i>

<b>pain</b> <i>m</i>	Brot <i>n</i>
pain azyme	Matze <i>f</i> , Oblate <i>f</i>
pain aux raisins	<i>entspricht</i> : Schneckennudel
pain bis <i>ou</i> pain gris	Graubrot
pain brioche <i>ou</i> pain brioché	Hefebrot
pain complet	Vollkornbrot
pain cuit en moule (rectangulaire)	Kastenbrot
pain de campagne <i>ou</i> pain campagnard <i>ou</i> pain rustique	Landbrot, Bauernbrot
pain décoré	Gebildbrot, Dekorbrot
pain d'épices	Lebkuchen <i>m</i> , Pfefferkuchen
pain de munition [ <i>vieilli</i> ]	<i>entspricht</i> : Kommissbrot
pain en épi	<i>entspricht</i> : Brot in Form einer Getreideähre
pain parisien	<i>entspricht</i> : größeres Stangenbrot [ca. 400 g]
pain viennois	<i>entspricht</i> : Süßbrot
<b>panier</b> <i>m cf</i> corbeille	Korb <i>m</i>
<b>panification</b> <i>f</i>	<i>entspricht</i> : Brotherstellung, Backpro- zess; Backfähigkeit von Getreide
<b>panifier</b>	<i>entspricht</i> : Brot herstellen
<b>papier</b> <i>m sulfurisé</i>	Backpapier <i>n</i>
<b>parer</b> <i>cf</i> garnir, décorer	garnieren, verzieren
<b>parfum</b> <i>m cf</i> arôme	Aroma <i>n</i>
<b>passer</b>	passieren
<b>passer au chalumeau</b>	abflämmen

# P

---

„**pastille**“ *f* [servant de garantie]  
*cf* autocollant

Aufkleber *m*; Frankreich:  
mitgebackenes Oblatenstück zur  
Kennzeichnung von Brot aus  
biologisch erzeugtem Getreide

**pâte** *f*

pâte à biscuit *cf* appareil<sup>2</sup> à biscuit

pâte à chou

pâte brisée *ou* pâte sablée

pâte feuilletée

pâte levée

pâte pourrie *ou* pâte retombée

**pâtes** *pl* alimentaires

**pâton** *m*

Teig *m*

Biskuitmasse *f*

Brandmasse, Brandteig

Mürbeteig

Blätterteig

Hefeteig

abgefressener Teig

Teigwaren *f pl*, Nudeln *f pl*

Teigstück *n*, Teigling *m*

**pavot** *m*

Mohn *m*

**peau** *f*

Haut *f*

**pelle** *f* à enfournement *ou* **pelle à**  
**enfournier**

**pelle à gâteau**

**pelle de défournement** *ou* **pelle**  
**à défournier**

Backschieber *m*

Tortenheber *m*

Ausbackschieber *m*

**perdre**

**perte** *f*

verlieren

Verlust *m*

**pesage** *m*

**peser**

Abwiegen *n*

(ab)wiegen

**pet-de nonne** *m* *cf* chou (à la crème) Windbeutel *m*, Nonnenfuzz *m*

**petit lait** *m*

Buttermilch *f*



<b>petit pain</b> <i>m</i>	Brötchen <i>n</i> , Semmel <i>f</i> , Weck(en) <i>m</i> , Schrippe <i>f</i>
petit pain de seigle <i>cf</i> benoîton	Roggenbrötchen, Röggelchen <i>n</i>
<b>pétrin</b> <i>m</i> <i>ou</i> <b>pétrisseur</b> <i>m</i>	Knetmaschine <i>f</i> , Knetter <i>m</i> , Backtrog <i>m</i> [ <i>veraltet</i> ]
pétrin à double bras <i>ou</i> pétrin à hélice	Doppelwendelknetter
pétrin à spirale	Spiralknetter, Spiralknetmaschine
<b>pétrir</b> <i>cf</i> malaxer	kneten
<b>pétrissage</b> <i>m</i>	Kneten <i>n</i>
<b>pièce</b> <i>f</i> de rechange	Ersatzteil <i>n</i>
<b>pinceau</b> <i>m</i>	Backpinsel <i>m</i>
<b>piqûres</b> <i>f pl</i> <i>cf</i> enveloppe, son	Ballaststoffe <i>m pl</i> , Kleie <i>f</i>
<b>pistache</b> <i>f</i>	Pistazie <i>f</i>
<b>planche</b> <i>f</i>	Backbrett <i>n</i>
<b>plaque</b> <i>f</i> du four <i>cf</i> tôle [ <i>fam.</i> ]	Backblech <i>n</i>
<b>poche</b> <i>f</i> à douille	Spritztüte <i>f</i>
<b>poids</b> <i>m</i>	Gewicht <i>n</i>
<b>point</b> <i>m</i> d'ébullition	Siedepunkt <i>m</i>
<b>point de congélation</b>	Gefrierpunkt
<b>point de fusion</b>	Schmelzpunkt
<b>pointage</b> <i>m</i>	Teigruhe <i>f</i>
<b>pointer</b> [ <i>pâte</i> ]	ruhen <sup>2</sup> [ <i>Teig</i> ]

# P

---

<b>poolish</b> <i>m</i>	Ansatz <i>m</i>
<b>pousse</b> <i>f</i> <i>cf</i> apprêt, fermentation <b>pousser</b> <i>cf</i> fermenter, lever <sup>1</sup> [ <i>pâte</i> ]	(Auf-)Gehen <i>n</i> [ <i>Teig</i> ], Gärung <i>f</i> , Trieb <i>m</i> treiben, gären, (auf)gehen [ <i>Teig</i> ]
<b>poussière</b> <i>f</i>	Staub <i>m</i>
<b>préavis</b> <i>m</i> <i>cf</i> licenciement donner son préavis	Entlassung <i>f</i> , Kündigung <i>f</i> kündigen <sup>2</sup>
<b>préchauffer</b>	vorheizen
<b>précis</b> <b>précision</b> <i>f</i>	genau Genauigkeit <i>f</i>
<b>précuit</b>	vorgebacken
<b>préformer</b> <i>ou</i> <b>préfaçonner</b>	vorformen, einschlagen <sup>2</sup>
<b>préparation</b> <i>f</i> <b>préparer</b>	(Vor)Bereitung <i>f</i> bereitstellen, vorbereiten
<b>presser</b>	drücken
<b>prévention</b> <i>f</i> <b>contre les accidents</b>	Unfallverhütung <i>f</i>
<b>prise</b> <i>f</i> <b>de couleur</b> <i>cf</i> coloration	Färbung <i>f</i>
<b>prix</b> <i>m</i> <b>imposé</b>	<i>entspricht</i> : gesetzlich festgelegter Preis

---

**P**

<b>producteur</b> <i>m cf fabricant</i>	Hersteller <i>m</i>
<b>production</b> <i>f cf fabrication</i>	Herstellung <i>f</i>
<b>produire</b> <i>cf fabriquer, confectionner</i>	herstellen
<b>produit</b> <i>m</i>	Erzeugnis <i>n</i>
produit pur beurre	Buttergebäck <i>n</i>
produits <i>pl</i> de longue conservation	Dauerbackwaren <i>f pl</i>
<b>profession</b> <i>f cf métier</i>	Beruf <i>m</i> , Gewerbe <i>n</i>
<b>professionnel</b>	beruflich, Berufs-
<b>prononcé</b> [ <i>goût, odeur</i> ]	ausgeprägt [ <i>Geschmack, Geruch</i> ]
<b>propre</b>	sauber
<b>propreté</b> <i>f</i>	Sauberkeit <i>f</i>
<b>propriété</b> <i>f cf caractéristique, qualité</i>	Eigenschaft <i>f</i>
<b>protection</b> <i>f de l'environnement</i>	Umweltschutz <i>m</i>
<b>protection du travail</b>	Arbeitsschutz
<b>pur</b>	rein

---

**Q**

<b>qualité</b> <i>f cf caractéristique, propriété</i>	Eigenschaft <i>f</i>
<b>quantité</b> <i>f cf volume</i>	Menge <i>f</i> , Umfang <i>m</i>

# R

---

<b>raclette</b> <i>f</i>	Teigschaber <i>m</i>
<b>rafraîchi</b> <i>m</i> [ <i>levain</i> ]	Grundsauer <i>n</i>
<b>raisin</b> <i>m</i> raisin sec raison sec [ <i>marron</i> ] [ <i>petit</i> ] raisin sec [ <i>noir</i> ] de Corinthe	Traube <i>f</i> Rosine <i>f</i> Sultanine <i>f</i> Korinthe <i>f</i>
<b>ralentir</b> <b>ralentissement</b> <i>m de la</i> <b>fermentation</b> <i>cf</i> blocage de la fermentation	verzögern Gärverzögerung <i>f</i>
<b>ramollir</b>	weich werden
<b>rance</b>	ranzig
<b>râpe</b> <i>f</i> <b>râper</b> [ <i>noisettes, fromage, etc.</i> ]	Reibe <i>f</i> , Raspel <i>f</i> reiben [ <i>Haselnüsse, Käse u.a.</i> ]
<b>rassis</b> <b>rassissement</b> <i>m</i>	altbacken Altbackenwerden <i>n</i>
<b>recyclage</b> <i>m cf</i> formation continue, formation permanente	Fortbildung <i>f</i> , Weiterbildung
<b>réfractaire</b>	feuerfest
<b>réfrigérant</b> <i>m</i> <b>réfrigérateur</b> <i>m</i>	Kältemaschine <i>f</i> Kühlschrank <i>m</i>
<b>refroidir</b>	abkühlen, auskühlen
<b>régime</b> <i>m</i>	Diät <i>f</i>

---

<b>réglementation</b> <i>f cf directive</i> <b>réglementer</b>	Vorschrift <i>f</i> vorschreiben
<b>régulier</b> <i>cf uniforme</i>	gleichmäßig
se <b>relâcher</b> <i>cf diminuer</i>	nachlassen, (sich) vermindern
<b>remplaçant</b> <i>m cf représentant</i> <b>remplacement</b> <i>m</i> <b>remplacer</b> <i>cf représenter</i>	Vertreter <sup>1</sup> <i>m</i> Vertretung <i>f</i> , Ersatz <i>m</i> vertreten <sup>1</sup> , ersetzen
<b>remuer</b>	rühren
<b>rendement</b> <i>m en pains</i> rendement en pâte rendement en volume	Brotausbeute <i>f</i> Teigausbeute Volumenausbeute
<b>renoncer à</b>	verzichten auf
<b>renverser</b>	stürzen, verschütten
(se) <b>reposer</b>	ruhen, sich ausruhen
<b>représentant</b> <i>m [commerce]</i> <b>représenter</b> <i>[commerce] cf</i> remplacer	Vertreter <sup>2</sup> <i>m [z.B. Handel]</i> vertreten <sup>2</sup> <i>[z. B. Handel]</i>
<b>rompre</b> <i>cf casser</i>	brechen
<b>rouleau</b> <i>m</i> <b>rouler</b>	Rolle <i>f</i> rollen

# S

---

<b>sac</b> <sup>1</sup> <i>m</i>	Sack <i>m</i>
<b>sac</b> <sup>2</sup> [ <i>papier, matière plastique</i> ]	Tüte <i>f</i> [ <i>Papier, Kunststoff</i> ]
<b>sain</b>	gesund
<b>santé</b> <i>f</i>	Gesundheit <i>f</i>
<b>saindoux</b> <i>m</i>	Schmalz <i>n</i>
<b>saisir</b> ( <i>à four vif</i> )	anbacken
<b>salaire</b> <i>m</i>	Lohn <i>m</i>
<b>salarié</b> <i>m</i>	Arbeitnehmer <i>m</i> , Lohnempfänger <i>m</i>
<b>saler</b>	salzen
<b>salir</b> <i>cf</i> souiller	verunreinigen
<b>sarrasin</b> <i>m cf</i> blé noir	Buchweizen <i>m</i>
<b>sas</b> <i>m cf</i> tamis	Sieb <i>n</i>
<b>sassage</b> <i>m</i>	Sieben <i>n</i>
<b>sasser</b> <i>cf</i> tamiser	sieben
<b>saupoudrer de qc</b>	bestreuen mit etw
<b>saveur</b> <i>f cf</i> goût	Geschmack <i>m</i>
<b>seau</b> <i>m</i>	Eimer <i>m</i>
<b>seigle</b> <i>m</i>	Roggen <i>m</i>
<b>sel</b> <i>m</i>	Salz <i>n</i>
sans sel	salzlos
sels <i>pl</i> minéraux	Mineralsalze <i>pl</i>

---

<b>semoule</b> <i>f</i>	Grieß <i>m</i>
<b>sentir</b>	riechen
<b>séparer</b>	trennen
<b>serpillère</b> <i>f</i>	Aufnehmer <i>m</i> [ <i>Lappen</i> ]
<b>service</b> <i>m</i> <b>après-vente</b>	Kundendienst <i>m</i>
<b>service</b> <i>m</i> <b>de contrôle sanitaire</b> <i>cf</i> bureau de contrôle sanitaire	<i>entspricht:</i> Gesundheitsamt
<b>soin</b> <i>m</i> avec soin <i>ou</i> soigneusement <i>cf</i> à fond	Sorgfalt <i>f</i> gründlich, sorgfältig
<b>solution</b> <i>f</i> <i>cf</i> dilution	Lösung <i>f</i> [ <i>flüssig</i> ]
<b>sombre</b> <i>cf</i> foncé	dunkel
<b>son</b> <i>m</i> <i>cf</i> piqûres, enveloppe	Kleie <i>f</i> , Ballaststoffe <i>m pl</i>
<b>soude</b> <i>f</i>	Natronlauge <i>f</i>
<b>souiller</b> <i>cf</i> salir <b>souillure</b> <i>f</i> <i>cf</i> impureté	verunreinigen Verunreinigung <i>f</i>
<b>souple</b> <i>cf</i> élastique, lisse <b>souplesse</b> <i>f</i> <i>cf</i> extensibilité, élasticité	dehnbar, geschmeidig, glatt Dehnbarkeit <i>f</i> , Geschmeidigkeit <i>f</i>
<b>spatule</b> <i>f</i>	Spachtel <i>m</i>
<b>stage</b> <i>m</i> <i>cf</i> cours	Kurs <i>m</i> , Lehrgang <i>m</i>

---

# S

---

**sticks** *m pl*

*entspricht:* Salzstangen

**sucre** *m*

sucre complexe [*à plusieurs molécules*]

sucre cuit

sucre de betteraves

sucre de canne

sucre de malt

sucre glace

sucre (en) grains

sucre inverti

sucre raffiné

sucre simple

Zucker *m*

*entspricht:* Mehrfachzucker

Läuterzucker

Rübenzucker

Rohrzucker

Malzzucker

Puderzucker, Staubzucker

Hagelzucker

Invertzucker

Raffinade *f*

Einfachzucker

**supplémentaire**

zusätzlich

**surface** *f*

Oberfläche *f*

**surgélateur** *m*

**surgeler** *cf* congeler

Tiefgefrierschrank *m*

einfrieren

**surpétrissage** *m cf* excès de pétrissage Überknetung *f*



<b>tabler</b>	tablieren
<b>tablier</b> <i>m</i>	Schürze <i>f</i> , Kittel <i>m</i>
<b>tamis</b> <i>m cf sas</i> <b>tamiser</b> <i>cf sasser</i> <b>tamiseuse</b> <i>f</i>	Sieb <i>n</i> sieben Siebmaschine <i>f</i>
<b>tapis</b> <i>m enfourneur</i>	Aufziehapparat <i>m</i> , Abziehapparat
<b>tarte</b> <i>f cf gâteau</i> <b>tarte au fromage blanc</b> <b>tartelette</b> <i>f</i>	Kuchen <i>m</i> Käsekuchen Törtchen <i>n</i>
<b>tartine</b> <i>f cf tranche</i>	Scheibe <i>f</i> , Schnitte <i>f</i>
<b>taux</b> <i>m d'extraction</i>	Ausmahlungsgrad <i>m</i>
<b>température</b> <i>f ambiante</i> température (du four)	Raumtemperatur <i>f</i> Backhitze <i>f</i> , Backtemperatur
<b>temps</b> <i>m de plancher</i>	<i>entspricht</i> : Zeitspanne zwischen dem Mahlen und der Verarbeitung des Mehls
<b>tenacité</b> <i>f [pâte]</i>	Zähigkeit <i>f [Teig]</i>
<b>ténébrion</b> <i>m</i>	Mehlkäfer <i>m</i>
<b>teneur</b> <i>f</i> teneur en matières minérales [cendres]	Gehalt <i>m</i> Aschegehalt [Getreide]
<b>thym</b> <i>m</i>	Thymian <i>m</i>

# T

---

<b>tiède</b> tiédir	lauwarm lauwarm werden
<b>tiroir</b> <i>m</i>	Schublade <i>f</i>
<b>toile (de lin)</b> <i>f cf</i> couche	Backtuch <i>n</i>
<b>tôle</b> <i>f [fam.] cf</i> plaque de four	Backblech <i>n</i>
<b>tolérance</b> <i>f</i>	Gärstabilität <i>f</i>
<b>tôt</b> <i>cf</i> de bonne heure	früh(-zeitig)
<b>tour</b> <sup>1</sup> <i>m de</i> travail	Arbeitstisch <i>m</i>
<b>tour</b> <sup>2</sup> <i>m double</i> <i>ou</i> <b>tour portefeuille</b> <b>tour</b> <i>m simple</i>	doppelte Tour <i>f</i> einfache Tour
<b>tourage</b> <i>m</i> <b>tourer</b> <i>cf</i> enrouler	Einrollen <i>n</i> , Tourieren <i>n</i> einrollen, tourieren
<b>ournée</b> <i>f [vente de marchandises]</i> faire sa tournée	<i>entspricht:</i> Rundfahrt [zum Warenverkauf], Verkaufsfahrt ausfahren [Ware]
<b>tourner</b> <sup>1</sup> tourner <sup>2</sup> <b>tourneuse</b> <i>f cf</i> façonneuse	drehen sauer werden Wirkmaschine <i>f</i>
<b>tourtière</b> <i>f cf</i> moule [rond]	flache Backform <i>f</i>
<b>tranche</b> <i>f cf</i> tartine	Scheibe <i>f</i> , Schnitte <i>f</i>

---

**T**

<b>travail</b> <i>m</i> <b>travailler</b> <i>cf</i> utiliser travailler sur levain	Arbeit <i>f</i> arbeiten, verarbeiten anfrischen
<b>trempage</b> <i>m</i> <b>tremper</b>	Eintauchen <i>n</i> eintauchen
<b>tresse</b> <i>f</i> <b>tresser</b>	Zopf <i>m</i> , Flechtgebäck <i>n</i> flechten
<b>tribunal</b> <i>m du travail</i> <i>cf</i> conseil des prud'hommes	Arbeitsgericht <i>n</i>
<b>turbine</b> <i>f à glace</i>	Eismaschine <i>f</i>

---

**U**

<b>uniforme</b> <i>cf</i> régulier	gleichmäßig
<b>ustensile</b> <i>m cf</i> appareil	Gerät <i>n</i>
<b>utiliser</b> <i>cf</i> travailler	verarbeiten, arbeiten

# V

---

<b>valeur</b> <i>f</i> <i>cf</i> nutritionnelle <i>ou</i> valeur nutritive	Nährwert <i>m</i>
<b>vapeur</b> <i>f</i> <i>cf</i> buée	Dampf <i>m</i> , Dunst <sup>1</sup> <i>m</i> , Schwaden <i>m</i>
<b>vendeur</b> <i>m</i> <b>vendre</b> <b>vente</b> <i>f</i>	Verkäufer <i>m</i> verkaufen Verkauf <i>m</i>
<b>ver</b> <i>m</i> de farine	Mehlwurm <i>m</i>
<b>verser</b>	gießen
<b>viennoiserie</b> <i>f</i>	<i>entspricht</i> : süßes Kleingebäck, nur aus Hefe- oder Blätterteig („süße Stückchen“, „Teilchen“); Laden oder Verkaufsstand für solches Gebäck
<b>vinaigre</b> <i>m</i>	Essig <i>m</i>
<b>vitrine</b> <i>f</i>	Schaufenster <i>n</i>
<b>volume</b> <i>m</i> <i>cf</i> quantité volume (du pain) <i>cf</i> développement	Umfang <i>m</i> , Menge <i>f</i> Brotvolumen <i>n</i>

# **Bäckerhandwerk / Boulangerie**

Allemand / Français  
Deutsch / Französisch

# A

---

<b>abbacken</b>	<i>correspond à</i> : la croûte se détache de la mie [ <i>seigle</i> ]
<b>abbinden</b> <i>cf</i> binden	lier
<b>abdecken</b> [ <i>Teig</i> ]	couvrir [ <i>pâte</i> ], „filmer“
<b>abflämmen</b>	passer au chalumeau
<b>abgefressener Teig</b> <i>m</i>	pâte <i>f</i> pourrie, pâte retombée
<b>abkühlen</b> <i>od</i> auskühlen	refroidir
(sich) <b>ablösen</b>	(se) détacher
<b>abrösten</b>	dessécher <sup>2</sup> [ <i>pâte à choux</i> ]
<b>Abschlussprüfung</b> <i>f</i>	examen <i>m</i> final
<b>absetzen</b>	<i>correspond à</i> : lever le pâton sortant d'une machine
<b>absplittern</b>	s'écailler
<b>Absteifen</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : temps de dessiccation
<b>absterben</b>	<i>correspond à</i> : devenir mat, perdre son brillant
<b>abtauen</b>	dégivrer
<b>abwiegen</b> <i>cf</i> wiegen <b>Abwiegen</b> <i>n</i>	peser pesage <i>m</i>
<b>Abziehapparat</b> <i>m cf</i> Aufsetzapparat	tapis <i>m</i> enfourneur

---

<b>Ähre</b> <i>f</i>	épi <i>m</i>
<b>All-In-Verfahren</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : procédé de fabrication avec farine élaborée
<b>altbacken</b> <b>Altbackenwerden</b> <i>n</i>	rassis rassissement <i>m</i>
<b>Altbrötchen</b> <i>n</i>	<i>Allemagne</i> : 3% de pain invendu réincorporé légalement dans une nouvelle pétrissée
<b>Amerikaner</b> <i>m</i>	<i>Allemagne</i> : appareil cuit glacé au fondant
<b>Ammonium</b> <i>n cf</i> Hirschhornsalz	<i>Allemagne</i> : additif fermentaire autorisé pour gâteaux secs et plats
<b>anbacken</b> <b>Anbacktemperatur</b> <i>f</i>	saisir à four vif <i>correspond à</i> : température nécessaire pour saisir un produit
<b>anfeuchten</b> <i>cf</i> befeuchten	humidifier
<b>anfrischen</b> <b>Anfrischsauer</b> <i>n</i>	travailler sur levain <i>correspond à</i> : culture de ferment de base, ensemencement
<b>angeschobenes Brot</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : pains qui se touchent lors de la cuisson, „baisure“
<b>Anleitung</b> <i>f od</i> <b>Anweisung</b> <i>cf</i> Gebrauchsanleitung, Gebrauchsanweisung	consignes <i>f pl</i> d'utilisation, mode <i>m</i> d'emploi, instructions <i>f pl</i>

---

# A

---

<b>anreichern</b>	enrichir
<b>Ansatz</b> <i>m</i>	poolish <i>f</i>
<b>anschlagen</b> <i>cf</i> aufschlagen, verquirren	fouetter, battre
<b>Anstellgut</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : matière première servant à l'ensemencement
<b>appetitlich</b>	appétissant
<b>Arbeit</b> <i>f</i>	travail <i>m</i>
<b>arbeiten</b> <i>cf</i> verarbeiten	travailler, utiliser
<b>Arbeitgeber</b> <i>m</i>	employeur <i>m</i>
<b>Arbeitnehmer</b> <i>cf</i> Lohnempfänger	salarié <i>m</i>
<b>Arbeitsgericht</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : conseil des prud'hommes; tribunal du travail
<b>Arbeitsschutz</b> <i>m</i>	protection <i>f</i> du travail
<b>Arbeitstisch</b> <i>m</i>	tour <sup>1</sup> <i>m</i> de travail
<b>Arbeitsunfall</b> <i>m cf</i> Betriebsunfall	accident <i>m</i> du travail
<b>Aroma</b> <i>n</i>	arôme <i>m</i> , parfum <i>m</i>
<b>Aschegehalt</b> <i>m</i> [ <i>Getreide</i> ]	teneur <i>f</i> en matières minérales [ <i>cendres</i> ]
<b>Ascorbinsäure</b> <i>f</i>	acide <i>m</i> ascorbique
<b>aufarbeiten</b> <i>od</i> <b>aufmachen</b> <i>cf</i> formen, wirken	façonner [ <i>pâton</i> ], mettre en forme, former
<b>aufbewahren</b> <i>cf</i> behalten	conserver
<b>aufbrechen</b> [ <i>Brot</i> ]	éclater [ <i>pain</i> ]



<b>aufgehen</b> [ <i>Teig</i> ] cf gären, treiben	lever <sup>1</sup> [ <i>pâte</i> ], fermenter, pousser
<b>Aufgehen</b> <i>n</i> [ <i>Teig</i> ] cf Gärung, Trieb	pousse <i>f</i> , apprêt <i>m</i> , fermentation <i>f</i>
<b>aufgeschlossenes Mehl</b> <i>n</i>	<i>correspond à:</i> (farine) élaborée, farine prête à l'emploi
<b>Aufkleber</b> <i>m</i>	autocollant <i>m</i> , <i>correspond aussi à:</i> ,pastille' servant de garantie
etw <b>auflösen</b>	diluer <sup>1</sup> qc, délayer qc
<b>Aufnehmer</b> <i>m</i> [ <i>Lappen</i> ]	serpillère <i>f</i>
<b>aufschlagen</b> cf anschlagen, verquirlen	fouetter, battre
<b>aufschlämmen</b>	diluer <sup>2</sup> [ <i>levure</i> ]
<b>Aufsetzapparat</b> <i>m</i> cf Abziehapparat	tapis <i>m</i> enfourneur
<b>aufsetzen</b>	<i>correspond à:</i> lever le pâton de la toile pour le déposer sur le tapis enfourneur
<b>aufstehen</b>	se lever <sup>2</sup>
<b>auftauen</b>	dégeler
<b>ausbacken</b>	défourner
<b>Ausbacken</b> <i>n</i>	défournement <i>m</i>
<b>Ausbackschießer</b> <i>m</i>	pelle <i>f</i> de défournement, pelle à défourner

# A

---

<b>ausbilden</b> <b>Ausbilder</b> <i>m</i> <b>Ausbildung</b> <i>f</i> <b>Ausbildungsberuf</b> <i>m</i>	<b>former</b> <sup>1</sup> formateur <i>m</i> formation <sup>1</sup> <i>f</i> <i>correspond à</i> : profession pour laquelle le cursus de formation est codifié maître <i>m</i> d'apprentissage
<b>Ausbildungsmeister</b> <i>m cf</i> Lehrmeister <b>Ausbildungsordnung</b> <i>m</i>	<i>correspond à</i> : consignes qui régulent le cursus de formation contrat <i>m</i> d'apprentissage
<b>Ausbildungsvertrag</b> <i>m cf</i> Lehrvertrag	
<b>ausbreiten</b> <i>cf</i> auslegen	étaler
<b>ausfahren</b> [ <i>Ware</i> ]	faire sa tournée [ <i>vente de marchandises</i> ]
<b>ausgeprägt</b> [ <i>Geschmack, Geruch</i> ]	prononcé [ <i>goût, odeur</i> ]
<b>Auslage</b> <i>f</i> <b>auslegen</b> <i>cf</i> ausbreiten	étalage <i>m</i> étaler
<b>auslängen</b> [ <i>Teig</i> ]	allonger [ <i>pâton</i> ]
<b>Auslaugen</b> <i>n cf</i> Auswaschen	lixiviation <i>f</i>
<b>Ausmahlungsgrad</b> <i>m</i>	taux <i>m</i> d'extraction
<b>ausrollen</b> <i>cf</i> strecken, walzen <b>Ausrollmaschine</b> <i>f cf</i> Walze	abaisser [ <i>rouleau</i> ], laminer [ <i>machine</i> ] laminoir <i>m</i>
sich <b>ausruhen</b> <i>cf</i> ruhen <sup>1</sup>	(se) reposer

---

<b>Ausstecher</b> <i>m</i>	emporte-pièce <i>m</i>
<b>austrocknen</b> <b>Austrocknung</b> <i>f</i>	dessécher <sup>1</sup> dessication <sup>1</sup> <i>f</i>
<b>auswaschen</b> <b>Auswaschen</b> <i>n</i> <i>cf</i> Auslaugen	<i>correspond à</i> : séparer l'amidon du gluten, par lixiviation lixiviation <i>f</i>
<b>Auswuchsmehl</b> <i>n</i>	farine <i>f</i> impanifiable
<b>Auszubildende</b> <i>m/f</i> <i>od</i> <b>Azubi</b> <i>m/f</i> <i>cf</i> Lehrling, Lehrlin, Lehrlinchen	apprenti <i>m</i> , apprentie <i>f</i>
<b>Auszugmehl</b> <i>n</i>	farine <i>f</i> de gruau

# B

---

**Backblech** *n*

**Backbrett** *n*

**Backdauer** *f* od **Backzeit** *f*

**backen**<sup>1</sup> [*Mehl verarbeiten*]

backen<sup>2</sup> [*im Ofen*]

**Backen** *n* od **Backzeit** *f*

**Bäcker** *m*

**Bäckerei** *f*

**Bäckergehilfe** *m* od **Bäcker-  
geselle** *m*

**Bäckerhandwerk** *n* od

**Backgewerbe** *n*

**Bäckerhefe** *f* od **Backhefe**

**Backfähigkeit** *f*

**Backfett** *n*

**Backform** *f* od **Backkasten** *m* cf  
Form<sup>2</sup>

flache Backform

**Backfüllung** *f*

**Backhitze** *f* od **Backtemperatur** *f*

**Backkasten** *m*

**Backkorb** *m*

**Backmalz** *n* cf Malz

**Backmischung** *f*

**Backmittel** *n*

**Backofen** *m*

in den Backofen schieben cf  
einschießen

Backofen mit Unterhitze

**Backpapier** *n*

**Backpinsel** *m*

plaque *f* de four, tôle *f* [*fam.*]

planche *f*

durée *f* de cuisson

boulangier [*travailler la farine*]

cuire [*au four*]

cuisson *f*

boulangier *m*

boulangerie<sup>1</sup> *f* [*magasin*]

garçon *m* boulanger, mitron *m*

boulangerie<sup>2</sup> [*métier*]

levure *f* de boulangier

correspond à: aptitude d'une  
farine à la panification

graisse *f* de cuisine

moule *m*

tourtière *f*

garniture *f* [*intérieure*]

température *f* du four

moule [*toutes formes, excepté  
rond*]

banneton *m*

malt *m*

correspond à: farine élaborée,

farine prête à l'emploi

correspond à: additif composé de  
différents améliorants autorisés

four *m*

enfourner, mettre au four

four à sole

papier *m* sulfurisé

pinceau *m*

<b>Backprozess</b> <i>m</i>	cinétique <i>f</i> de cuisson
<b>Backpulver</b> <i>n</i>	levure <i>f</i> chimique
<b>Backschieber</b> <i>m</i>	pelle <i>f</i> à enfourner, pelle à enfournement
<b>Backstube</b> <i>f</i>	fournil <i>m</i>
<b>Backtrog</b> <i>m</i> [ <i>veraltet</i> ] <i>cf</i> Knetter, Knetmaschine	pétrin <i>m</i> [ <i>utilisé autrefois</i> ]
<b>Backtuch</b> <i>n</i>	toile <i>f</i> (de lin), couche <i>f</i>
<b>Backverlust</b> <i>m</i>	<i>correspond à</i> : perte de poids lors de la cuisson
<b>Backwaren</b> <i>f pl</i>	boulangerie-pâtisserie <i>f</i> [ <i>ensemble des marchandises</i> ]
<b>Backwarenabteilung</b> <i>f</i> [ <i>nur Supermarkt</i> ]	<i>correspond à</i> : rayon pain et pâtisserie au supermarché
<b>Backzettel</b> <i>m</i>	commande <sup>2</sup> <i>f</i>
<b>Backzutaten</b> <i>f pl cf</i> Zutaten	ingrédients <i>m pl</i> , matières <i>f pl</i> premières
<b>Baguette</b> <i>f cf</i> Stangenbrot	baguette <i>f</i>
<b>Ball</b> <i>m cf</i> Teigball	masse <i>f</i> de pâte
<b>Ballaststoffe</b> <i>m pl cf</i> Kleie	enveloppe <i>f</i> , piquûres <i>f pl</i> , son <i>m</i>
<b>Bauernbrot</b> <i>n cf</i> Landbrot	pain <i>m</i> rustique, pain de campagne, pain campagnard
<b>befeuchten</b> <i>cf</i> anfeuchten	humidifier
<b>behalten</b> <i>cf</i> aufbewahren	conserver
<b>beimengen</b> <i>cf</i> unterziehen	incorporer
<b>Belegfrüchte</b> <i>f pl</i>	fruits <i>m pl</i> confits [ <i>décoration</i> ]

# B

---

<b>bemehlen</b>	fariner, fleurer
<b>benetzen</b>	asperger
<b>berechnen</b> <i>cf</i> rechnen <b>Berechnung</b> <i>cf</i> Rechnen	calculer calcul <i>m</i>
<b>bereitstellen</b> <i>cf</i> vorbereiten <b>Bereitung</b> <i>f cf</i> Vorbereitung	préparer préparation <i>f</i>
<b>bernsteinfarben</b>	ambré [ <i>couleur de la croûte du pain</i> ]
<b>Beruf</b> <i>m cf</i> Gewerbe <b>beruflich</b> <i>od</i> <b>Berufs-</b> <b>Berufsausbildung</b> <i>f</i> <b>Berufsgenossenschaft</b> <i>f</i>  <b>Berufskrankheit</b> <i>f</i> <b>Berufsschule</b> <i>f</i>	profession <i>f</i> , métier <i>m</i> professionnel formation <i>f</i> professionnelle <i>correspond à</i> : mutuelle d'assurance accident maladie <i>f</i> professionnelle <i>correspond à</i> : école professionnelle, C.F.A.
<b>Beschaffenheit</b> <i>f cf</i> Festigkeit	consistance <i>f</i>
<b>Besen</b> <i>m</i>	balai <i>m</i>
<b>bestellen</b> <b>Bestellung</b> <i>f</i>	commander commande <sup>1</sup> <i>f</i>
<b>bestreichen</b> mit etw	enduire de qc, badigeonner de qc, dorer [ <i>jaune d'œuf</i> ]
<b>bestreuen</b> mit etw	saupoudrer de qc

---

<b>Betrieb</b> <i>m</i>	entreprise <i>f</i>
<b>Betriebs-</b> <i>od</i> <b>betrieblich</b>	en entreprise, d'entreprise
<b>Betriebsrat</b> <i>m</i>	<i>correspond à</i> : comité d'entreprise
<b>Betriebsunfall</b> <i>m cf</i> Arbeitsunfall	accident <i>m</i> du travail
<b>beurteilen</b>	juger, apprécier
<b>Beurteilung</b> <i>f</i>	jugement <i>m</i> , appréciation <i>f</i>
sich <b>bewerben</b>	poser candidature
<b>Bewerbung</b> <i>f</i>	candidature <i>f</i>
<b>Bierhefe</b> <i>f</i>	levure <i>f</i> de bière
<b>Bierstengel</b> <i>m</i>	<i>Allemagne</i> : bâtonnets en pâte levée salée et croustillante, servis pour accompagner une bière
<b>Bindemittel</b> <i>n</i>	liant <i>m</i>
<b>binden</b> <i>cf</i> abbinden	lier
<b>Biskuitmasse</b> <i>f</i>	appareil <sup>2</sup> <i>m</i> à biscuit, pâte <i>f</i> à biscuit
<b>bitter</b>	amer
<b>Blase</b> <i>f</i>	bulle <i>f</i>
<b>Blätterteig</b> <i>m</i>	pâte <i>f</i> feuilletée
<b>Blechkuchen</b> <i>m</i>	<i>correspond à</i> : gâteau fabriqué et coupé sur grande plaque
<b>Bohnenmehl</b> <i>n</i>	farine <i>f</i> de fèves
<b>Brandmasse</b> <i>f od</i> <b>Brandteig</b> <i>m</i>	pâte <i>f</i> à choux

---

## B

---

<b>bräunen</b> <i>cf</i> Farbe geben, färben <b>Bräunung</b> <i>f</i>	brunir, colorer brunissement <i>m</i> , caramélisation <i>f</i>
<b>brechen</b>	rompre, casser
<b>Brezel</b> <i>f</i> <b>Brezellaug</b> <i>f cf</i> Lauge	bretzel <i>m</i> <i>correspond à</i> : solution basique de trempage pour bretzels et certains pains
<b>Brezelsalz</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : gros sel en cristaux pour appliquer sur les bretzels
<b>Brösel</b> <i>m</i>	<i>correspond à</i> : pain <i>ou</i> gâteau broyé en semoule
<b>Brötchen</b> <i>n cf</i> Semmel, Weck(en), Schrippe	petit pain <i>m</i>
<b>Brot</b> <i>n</i> <b>Brotausbeute</b> <i>f</i> <b>Brotfabrik</b> <i>f cf</i> Großbäckerei <b>Brotfehler</b> <i>m</i> <b>Brotgetreide</b> <i>n</i> [Weizen, Roggen, Dinkel] <b>Brotkrankheiten</b> <i>f pl</i>	pain <i>m</i> rendement <i>m</i> en pains boulangerie <i>f</i> industrielle défaut <i>m</i> de pain céréales <i>f pl</i> panifiables [blé, seigle, épeautre] altérations <i>f pl</i> microbiennes (du pain)
<b>Brotlaib</b> <i>m cf</i> Laib runder (Brot-)Laib <b>Brotschneidemaschine</b> <i>f</i>	niche <i>f</i> (de pain) boule <i>f</i> coupe-pain <i>m</i> , machine <i>f</i> à couper le pain
<b>Brotvolumen</b> <i>n</i>	développement <i>m</i> , volume <i>m</i> (du pain)
<b>Brühstück</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : céréales (grains entiers <i>ou</i> broyées grossièrement) hydratées à l'eau bouillante



---

**B**

**Buchführung** *f* *cf* Rechnungswesen    comptabilité *f*, gestion *f*

**Buchweizen** *m*    sarrasin *m*, blé *m* noir

**Butter** *f*

**Buttergebäck** *n*

**Butterfett** *n* *od* **Butterschmalz** *n*

**Buttermilch** *f*

beurre *m*

produit *m* pur beurre

beurre concentré

petit lait *m*

---

**C**

**Christstollen** *m* *cf* Weihnachtsstollen    *Allemagne*: pâte levée très riche en  
beurre et garnie de fruits confits;  
spécialité de Noël

**Creme** *f* *od* **Krem** *f*

**cremig** *cf* sahnig

crème *f*

crémeux

# D

---

<b>Dampf</b> <i>m cf</i> Dunst <sup>1</sup> , Schwaden	buée <i>f</i> , vapeur <i>f</i>
<b>Dauerbackwaren</b> <i>f pl</i>	produits <i>m pl</i> de longue conservation
<b>dazugeben</b> <i>cf</i> hinzufügen	ajouter
<b>dehnbar</b> <i>cf</i> geschmeidig, glatt <b>Dehnbarkeit</b> <i>f cf</i> Geschmeidigkeit	souple, lisse, élastique souplesse <i>f</i> , extensibilité <i>f</i> , élasticité <i>f</i>
<b>Dekorbrötchen</b> <i>n cf</i> Gebäck	pain <i>m</i> décoré
<b>Diät</b> <i>f</i> Diät-, diät-	régime <i>m</i> diététique
<b>Dickmilch</b> <i>f cf</i> Sauermilch	lait <i>m</i> tourné
<b>Dinkel</b> <i>m</i>	épeautre <i>m</i>
<b>direkte Führung</b> <i>f</i>	méthode <i>f</i> directe
<b>doppelte Tour</b> <i>f</i>	tour <sup>2</sup> <i>m</i> double, double bras <i>m</i> , tour <sup>2</sup> portefeuille
<b>Doppelweck(en)</b> <i>m cf</i> Paarweck	<i>correspond à</i> : deux petits pains cuits ensemble, avec „baisure“, <i>ou</i> petit pain de double volume, avec entaille en croix
<b>Doppelwendelkneten</b> <i>m</i>	pétrin <i>m</i> à hélice, pétrin à double bras

---

<b>Doppelzucker</b> <i>m</i>	<i>correspond à:</i> sucre complexe composé de deux molécules
<b>drehen</b>	tourner <sup>1</sup>
<b>Dreistufenführung</b> <i>f</i>	<i>correspond à:</i> technique de progression pour l'élaboration des trois étapes d'un levain
<b>dressieren</b>	coucher [ <i>pâte à choux</i> ], dresser (à la poche)
<b>drücken</b>	presser
<b>dunkel</b>	sombre, foncé
<b>Dunst</b> <sup>1</sup> <i>m</i> <i>cf</i> Dampf, Schwaden Dunst <sup>2</sup>	buée <i>f</i> , vapeur <i>f</i> <i>correspond à:</i> farine moulue extrêmement fin
<b>durcheinandermischen</b> <i>cf</i> umrühren	brasser
<b>Durumweizen</b> <i>m</i> <i>cf</i> Hartweizen	blé <i>m</i> dur

# E

---

<b>Ei</b> <i>n</i>	<b>œuf</b> <i>m</i>
<b>Eidotter</b> <i>m od Eigelb n</i>	jaune <i>m d'œuf</i>
<b>Eiklar</b> <i>n od Eiweiß<sup>1</sup></i>	blanc <i>m d'œuf</i>
<b>Eischnee</b> <i>m</i>	blanc d'œuf monté en neige
Eiweiß <sup>2</sup>	albumine <i>f</i>
<b>Eiweißspritzglasur</b> <i>f</i>	glace <i>f royale</i>
<b>Eigenschaft</b> <i>f</i>	caractéristique <i>f</i> , propriété <i>f</i> , qualité <i>f</i>
<b>Eimer</b> <i>m</i>	seau <i>m</i>
<b>Einback</b> <i>m</i>	<i>Allemagne</i> : pâte briochée, détaillée en bâtons accolés sur la longueur, sur plaque <i>ou</i> en moule
<b>einfache Tour</b> <i>f</i>	tour <i>m simple</i>
<b>Einfachzucker</b> <i>m</i>	<i>correspond à</i> : sucre simple
<b>einfrieren</b>	congeler, surgeler
<b>eingetragenes Warenzeichen</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : marque déposée
<b>einritzen</b> <i>cf</i> einschneiden	entailler, inciser, graver
<b>einrollen</b> <i>cf</i> tourieren	enrouler, tourer
<b>Einrollen</b> <i>n cf</i> Tourieren	tourage <i>m</i>
<b>einschießen</b> <i>cf</i> in den Backofen schieben	enfourner, mettre au four
<b>Einschießen</b> <i>n</i>	enfournement <i>m</i>
<b>einschlagen</b> <sup>1</sup> <i>cf</i> einwickeln	envelopper
einschlagen <sup>2</sup> <i>cf</i> vorformen	préfaçonner, préformer

---

<b>einschneiden</b> <i>cf</i> einritzen <b>Einschnitt</b> <i>m</i>	entailler, inciser, graver entaille <i>f</i> , incision <i>f</i>
<b>Einstufenführung</b> <i>f</i>	<i>correspond à</i> : rafraîchissement d'un levain déjà ensemencé
<b>eintauchen</b> <b>Eintauchen</b> <i>n</i>	tremper trempage <i>m</i>
<b>einwickeln</b> <i>cf</i> einschlagen <sup>1</sup>	envelopper
<b>Eis</b> <i>n</i> <b>Eismaschine</b> <i>f</i>	glace <i>f</i> turbine <i>f</i> à glace
<b>Eistreiche</b> <i>f</i>	dorure <i>f</i>
<b>Endstück</b> <i>n</i>	croûton <i>m</i>
<b>Entlassung</b> <i>f cf</i> Kündigung	licenciement <i>m</i> , préavis <i>m</i>
<b>Erdnuss</b> <i>f</i>	arachide <i>f</i> , cacahouète <i>f</i>
<b>Ernährung</b> <sup>1</sup> <i>f</i> Ernährung <sup>2</sup>	alimentation <i>f</i> nutrition <i>f</i>
<b>Ersatz</b> <i>m cf</i> Vertretung <b>Ersatzteil</b> <i>n</i> <b>ersetzen</b> <i>cf</i> vertreten	remplacement <i>m</i> pièce <i>f</i> de rechange remplacer, représenter
<b>Erzeugnis</b> <i>n</i>	produit <i>m</i>
<b>Essig</b> <i>m</i> <b>Essigsäure</b> <i>f</i>	vinaigre <i>m</i> acide <i>m</i> acétique
<b>Esskastanie</b> <i>f</i>	châtaigne <i>f</i>

---

# F

---

<b>Fadenziehen</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : maladie du pain filant
<b>Farbe</b> <i>f</i> Farbe geben <i>od</i> <b>färben</b> <i>cf</i> bräunen	couleur <i>f</i> colorer, brunir
<b>Färbung</b> <i>f</i>	coloration <i>f</i> , prise <i>f</i> de couleur
<b>Faser</b> <i>f</i>	fibre <i>f</i>
<b>fegen</b> <i>cf</i> kehren	balayer
<b>Feinbackwaren</b> <i>f pl</i>	<i>correspond à</i> : catégorie de produits résultant d'une cuisson, excepté la panification courante et les pains spéciaux
<b>Fenchel</b> <i>m</i>	fenouil <i>m</i>
<b>Fertigmehl</b> <i>n cf</i> aufgeschlossenes Mehl	<i>correspond à</i> : farine élaborée, farine prête à l'emploi
<b>fest</b> fest werden	ferme prendre consistance
<b>Festigkeit</b> <i>f cf</i> Beschaffenheit	consistance <i>f</i>
<b>Fett</b> <i>n</i> <b>Fettspaltung</b> <i>f</i>	graisse <i>f</i> , matière <i>f</i> grasse <i>correspond à</i> : altération des lipides dans la farine
<b>feucht</b> <b>Feuchtigkeit</b> <i>f</i>	humide humidité <i>f</i>
<b>feuerfest</b>	réfractaire
<b>Fladenbrot</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : pain oriental peu cuit, sous forme de galette
<b>flechten</b> <b>Flechtgebäck</b> <i>n cf</i> Zopf	tresser tresse <i>f</i>

<b>Flocke</b> <i>f</i>	flocon <i>m</i>
<b>flüssig</b> <b>Flüssigkeit</b> <i>f</i>	liquide liquide <i>m</i>
<b>Form</b> <sup>1</sup> <i>f</i> (Back-)Form <sup>2</sup> <i>cf</i> Backkasten <b>formen</b> <i>cf</i> aufarbeiten, aufmachen, wirken <b>Formen</b> <i>n od in Form f bringen</i> <i>cf</i> Wirken <b>Formgebäck</b> <i>n</i>	forme <i>f</i> moule <i>m</i> , tourtière <i>f</i> former <sup>2</sup> , mettre en forme, façonner façonnage <i>m</i>  <i>correspond à</i> : produits de fantaisie de toutes formes
<b>Fortbildung</b> <i>f cf</i> Weiterbildung	formation <i>f</i> continue <i>ou</i> permanente, recyclage <i>m</i>
<b>Fremdgärung</b> <i>f</i>	<i>correspond à</i> : altération d'une fermentation provoquée par des micro-organismes
<b>frisch</b> <b>Frische</b> <i>f</i> <b>Frischhaltung</b> <i>f</i>	frais fraîcheur <i>f</i> <i>correspond à</i> : ralentissement du phénomène de rétrogradation du pain
<b>Froster</b> <i>m</i>	congélateur <i>m</i> , freezer <i>m</i>
<b>Frucht</b> <i>f</i> <b>Früchtebrot</b> <i>n</i>  <b>Fruchtzucker</b> <i>m</i>	fruit <i>m</i> <i>Allemagne</i> : pain avec une forte proportion de fruits secs (spécialité du sud de l'Allemagne) fructose <i>f</i> , lévulose <i>f</i>
<b>früh(-zeitig)</b>	tôt, de bonne heure
<b>füllen</b> [ <i>Teig</i> ]	fourrer [ <i>pâte</i> ]

# G

---

<b>gären</b> <i>cf</i> (auf)gehen, treiben <b>Gärraum</b> <i>m od</i> <b>Gärschrank</b> <i>m</i>	fermenter, lever <sup>1</sup> [ <i>pâte</i> ], pousser chambre <i>f</i> de fermentation (contrôlée), armoire <i>f</i> de fermentation (contrôlée) <i>correspond à</i> : maturité fermentaire d'un pâton avant la mise au four tolérance <i>f</i> fermentation <i>f</i> , pousse <i>f</i> , apprêt <i>m</i>
<b>Gärreife</b> <i>f</i>	
<b>Gärstabilität</b> <i>f</i> <b>Gärung</b> <i>f cf</i> (Auf)Gehen [ <i>Teig</i> ], Trieb <b>Gärunterbrecher</b> <i>m</i>	<i>correspond à</i> : thermostat régulateur programmable, de la chambre de fermentation contrôlée ralentissement <i>m ou</i> blocage <i>m</i> de la fermentation
<b>Gärverzögerung</b> <i>f</i>	
<b>garnieren</b> <i>cf</i> verziern	garnir, décorer, parer
<b>Gebildbrot</b> <i>n cf</i> Dekorbrot	pain <i>m</i> décoré
<b>Gebrauchsanleitung</b> <i>f od</i> <b>Gebrauchsanweisung</b> <i>cf</i> Anleitung, Anweisung	consignes <i>f pl</i> d'utilisation, mode <i>m</i> d'emploi, instructions <i>f pl</i> ,
<b>Gefrierpunkt</b> <i>m</i>	point <i>m</i> de congélation
<b>Gehalt</b> <i>m</i>	teneur <i>f</i>
(auf)gehen <i>cf</i> gären (Auf)Gehen <i>n</i> [ <i>Teig</i> ] <i>cf</i> Gärung, Trieb	fermenter, lever <sup>1</sup> [ <i>pâte</i> ], pousser fermentation <i>f</i> , pousse <i>f</i> , apprêt <i>m</i>
<b>Geliermittel</b> <i>n</i>	gélifiant <i>m</i>



<b>gelüftet</b> <i>cf</i> luftig	aéré
<b>Gemahlene</b> <i>n</i> [Produkt]	mouture <i>f</i> [produit]
<b>Gemengemehl</b> <sup>1</sup> <i>n</i> [Weizen-Roggen-Mischung]	méteil <i>m</i> [mélange de froment et de seigle]
Gemengemehl <sup>2</sup> [Weizen-Roggen-Gerste-Mischung]	champart <i>m</i> [mélange de froment, de seigle et d'orge]
<b>genau</b>	précis
<b>Genauigkeit</b> <i>f</i>	précision <i>f</i>
<b>Genehmigung</b> <i>f</i>	autorisation <i>f</i>
<b>Gerät</b> <i>n</i>	appareil <i>m</i> , ustensile <i>m</i>
<b>gerinnen</b>	cailler, coaguler
<b>Gerinnung</b> <i>f</i>	coagulation <i>f</i>
<b>Gerste</b> <i>f</i>	orge <i>f</i>
<b>Geruch</b> <i>m</i>	odeur <i>f</i>
<b>Geschmack</b> <i>m</i>	goût <i>m</i> , saveur <i>f</i>
<b>geschmeidig</b> <i>cf</i> glatt, dehnbar	lisse, souple, élastique
<b>Geschmeidigkeit</b> <i>f cf</i> Dehnbarkeit	souplesse <i>f</i> , extensibilité <i>f</i>
<b>gesund</b>	sain
<b>Gesundheit</b> <i>f</i>	santé <i>f</i>
<b>Gesundheitsamt</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : bureau d'action sanitaire, service du contrôle sanitaire
<b>Getreide</b> <i>n</i>	céréales <i>f pl</i>
Getreideart <i>f</i>	céréale

# G

---

<b>Gewerbe</b> <i>n cf Beruf</i>	métier <i>m</i> , profession <i>f</i>
<b>Gewerbeaufsicht</b> <i>f od</i>	<i>correspond à</i> : inspection du travail
<b>Gewerbeaufsichtsamt</b> <i>n</i>	
<b>Gewerbeschein</b> <i>m</i>	<i>correspond à</i> : autorisation délivrée par les municipalités, pour gérer une entreprise
<b>gewerblich</b>	industriel
<b>Gewicht</b> <i>n</i>	poids <i>m</i>
<b>Gewürz</b> <i>n</i>	épice <i>f</i>
<b>gießen</b>	verser
<b>glasieren</b>	glacer
<b>Glasieren</b> <i>n od Glasur f</i>	glaçage <i>m</i>
<b>glatt</b> <i>cf geschmeidig, dehnbar</i>	lisse, souple, élastique
<b>gleichförmig</b>	homogène
<b>gleichmäßig</b>	régulier, uniforme
<b>goldgelb</b>	jaune doré
goldgelb anbräunen	dorer
<b>Graubrot</b> <i>n</i>	pain <i>m</i> gris, pain bis
<b>Grieß</b> <i>m</i>	semoule <i>f</i>
<b>grob</b>	grossier
<b>Großbäckerei</b> <i>f cf Brotfabrik</i>	<i>correspond à</i> : boulangerie industrielle

# G

---

aus <b>Gründen</b> <i>m pl</i> der Hygiene	par mesure <i>f</i> d'hygiène
<b>gründlich</b> <i>cf</i> sorgfältig	à fond, soigneusement, avec soin
<b>Grundsauer</b> <i>m</i>	rafraîchi <i>m</i> [ <i>levain</i> ]
<b>Guss</b> <i>m</i>	coulée <i>f</i> , jet <i>m</i>

# H

---

<b>Hafer</b> <i>m</i>	avoine <i>m</i>
<b>Haferflocken</b> <i>f pl</i>	flocons <i>m pl</i> d'avoine
<b>Hagelzucker</b> <i>m</i>	sucré <i>m</i> en grains, sucre grains
<b>haltbar</b>	de bonne conservation
<b>Haltbarkeit</b> <i>f cf</i> Konservierung	conservation <i>f</i>
<b>Handfeger</b> <i>m</i>	balayette <i>f</i>
<b>Handwerk</b> <i>n</i>	artisanat <i>m</i>
<b>Handwerker</b> <i>m</i>	artisan <i>m</i>
<b>handwerklich</b>	artisanal
<b>Handwerkskammer</b> <i>f</i>	chambre <i>f</i> de métiers
<b>Handwerksordnung</b> <i>f</i>	<i>correspond à:</i> code de l'artisanat
<b>Hartweizen</b> <i>m cf</i> Durumweizen	blé <i>m</i> dur
<b>hart</b> <i>cf</i> zäh	dur, coriace
<b>hart werden</b>	durcir
<b>Haselnuss</b> <i>f</i>	noisette <i>f</i>

# H

---

<b>Haut</b> <i>f</i>	peau <i>f</i>
<b>Hefe</b> <i>f</i> <b>Hefebrot</b> <i>n</i> <b>Hefeteig</b> <i>m</i>	levure <i>f</i> pain <i>m</i> brioche, pain brioché pâte <i>f</i> levée
<b>herstellen</b> <b>Hersteller</b> <i>m</i> <b>Herstellung</b> <i>f</i>	confectionner, produire, fabriquer fabricant <i>m</i> , producteur <i>m</i> fabrication <i>f</i> , production <i>f</i>
<b>hinzufügen</b> <i>cf</i> dazugeben	ajouter
<b>Hirschhornsalz</b> <i>cf</i> Ammonium	<i>Allemagne</i> : additif fermentaire autorisé pour gâteaux secs et plats
<b>Hirse</b> <i>f</i>	(blé) millet <i>m</i>
<b>Hitze</b> <i>f cf</i> Wärme	chaleur <i>f</i>
<b>Holzofen</b> <i>m</i>	four <i>m</i> à bois
<b>Honig</b> <i>m</i>	miel <i>m</i>
(Pariser) <b>Hörnchen</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : pâtisserie en forme de croissant; le croissant français est souvent appelé „Pariser Hörnchen“
<b>Hubknetter</b> <i>m</i>	<i>correspond à</i> : organe malaxeur conseillé pour pâtes sensibles
<b>Hygienevorschriften</b> <i>f pl</i> d'hygiène	mesures <i>f pl</i> réglementaires

---

<b>indirekte Führung</b> <i>f</i>	méthode <i>f</i> indirecte
<b>Industrie- und Handelskammer</b> <i>f</i> <b>(IHK)</b>	chambre <i>f</i> de commerce et d'industrie (C.C.I.)
<b>Innung</b> <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : corporation d'artisans auprès d'une chambre des métiers, chargée de la définition des cursus de formation initiale et des règlements d'examen
<b>Instantmehl</b> <i>n</i>	farine <i>f</i> prête à l'emploi
<b>Invertzucker</b> <i>m</i>	sucre <i>m</i> inverti

---

<b>Jahresurlaub</b> <i>m</i> [ <i>jährliche Schließungszeit</i> ]	fermeture <i>f</i> annuelle
---	-----------------------------

# K

---

<b>Kältemaschine</b> <i>f</i>	réfrigérant <i>m</i>
<b>Käse</b> <i>m</i>	fromage <i>m</i>
<b>Käsegebäck</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : pâtisserie dans laquelle est incorporé du fromage râpé
<b>Käsekuchen</b> <i>m</i>	<i>correspond à</i> : tarte au fromage blanc
<b>Kastenbrot</b> <i>m</i>	<i>correspond à</i> : pain cuit dans un moule rectangulaire
<b>kehren</b> <i>cf</i> fegen	balayer
<b>Keim</b> <i>m od Keimling</i> <i>m</i>	germe <i>m</i>
<b>keimen</b>	germer
<b>Kittel</b> <i>m cf</i> Schürze	tablier <i>m</i>
<b>kleben</b>	coller
<b>Kleber</b> <i>m od Kleister</i> <i>m</i>	collant <i>m</i> , gluten <i>m</i>
<b>Kleie</b> <i>f cf</i> Ballaststoffe	son <i>m</i> , enveloppe <i>f</i> , piqûres <i>f pl</i>
Kleie aussieben	bluter
<b>Klinge</b> <i>f</i>	lame <i>f</i>
<b>klumpig</b>	granuleux
<b>Knäckebrot</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : pain spécial croustillant à base de son, „crack pain“, pain „Wasa“

<b>kneten</b>	pétrir, malaxer
<b>Kneten</b> <i>n</i>	pétrissage <i>m</i>
<b>Knetmaschine</b> <i>f</i> od <b>Knetter</b> <i>m</i> <i>cf</i>	pétrin <i>m</i> , pétrisseur <i>m</i>
Backtrog	
<b>Knetsysteme</b> <i>n</i> <i>pl</i>	<i>correspond à:</i> organes malaxeurs
<b>knusprig</b> <i>cf</i> <i>kross</i>	croustillant, croquant
<b>Kohlehydrate</b> <i>n</i> <i>pl</i>	hydrates <i>m</i> <i>pl</i> de carbone
<b>Kohlensäure</b> <i>f</i> [ <i>Gas</i> ]	gaz <i>m</i> carbonique
<b>Kokosfett</b> <i>n</i>	beurre <i>m</i> de coco
<b>kombinierte Führung</b> <i>f</i>	méthode <i>f</i> appropriée
<b>Kommissbrot</b> <i>n</i>	<i>Allemagne:</i> type de pain bis au levain, autrefois courant dans l'armée allemande; „pain de munition“
<b>Kondensmilch</b> <i>f</i>	lait <i>m</i> concentré
<b>Kondenswasser</b> <i>n</i>	eau <i>f</i> de condensation, eau condensée
<b>Konservierung</b> <i>f</i> <i>cf</i> <i>Haltbarkeit</i>	conservation <i>f</i>
<b>Konservierungsmittel</b> <i>n</i>	additif <i>m</i> de conservation [ <i>chimique</i> ]
<b>Korb</b> <i>m</i>	panier <i>m</i> , corbeille <i>f</i>
<b>Korinthe</b> <i>f</i>	(petit) raisin <i>m</i> sec (noir) de Corinthe

# K

---

<b>Korn</b> <i>n</i>	grain <i>m</i>
<b>Kornwurm</b> <i>m</i>	charançon <i>m</i>
<b>krachig</b>	craquant
<b>kräftig</b>	fort
<b>Kranz</b> <i>m</i> [ <i>kranzförmiges Gebäck</i> ]	<i>correspond à</i> : pain ou gâteau en forme de couronne
<b>kratzen</b>	gratter
<b>Kratzer</b> <i>m</i>	grattoir <i>m</i>
<b>Krem</b> <i>f</i> <i>cf</i> Creme	crème <sup>1</sup> <i>f</i>
<b>kross</b> <i>cf</i> knusprig	croustillant, croquant
<b>Krume</b> <i>f</i>	mie <i>f</i>
<b>Krümel</b> <i>m</i>	miette <i>f</i>
<b>krümelig</b>	friable
<b>krümeln</b>	(s')émietter
<b>Kruste</b> <i>f</i> <i>cf</i> Rinde	croûte <i>f</i>
<b>Krustenbildung</b> <i>f</i>	croûtage <i>m</i>
<b>Kuchen</b> <i>m</i>	gâteau <i>m</i> , tarte <i>f</i>
<b>Kühlschrank</b> <i>m</i>	réfrigérateur <i>m</i>
<b>Kümmel</b> <i>m</i>	cumin <i>m</i>
<b>Kunde</b> <i>m</i>	client <i>m</i>
<b>Kundendienst</b> <i>m</i>	service <i>m</i> après-vente
<b>Kundschaft</b> <i>f</i>	clientèle <i>f</i>



jdm **kündigen**<sup>1</sup>

kündigen<sup>2</sup>

**Kündigung** *f cf Entlassung*

**Kündigungsschutz** *m*

licencier qn

donner son préavis

préavis *m*, licenciement *m*

*correspond à*: protection du

travailleur contre le licenciement

**Kurs** *m cf Lehrgang*

cours *m*, stage *m*

# L

---

<b>Laden</b> <i>m</i>	magasin <i>m</i>
<b>Lagerfähigkeit</b> <i>f</i>	<i>correspond à</i> : aptitude à la conservation
<b>Laib</b> <i>m cf</i> Brotlaib runder Laib	niche <i>f</i> (de pain) boule <i>f</i>
<b>Landbrot</b> <i>n cf</i> Bauernbrot	pain <i>m</i> de campagne, pain campagnard, pain rustique
<b>länglich</b>	allongé, oblong
<b>Lastwagen</b> <i>m</i>	camion <i>m</i>
<b>Lauge</b> <i>f cf</i> Brezellaug	<i>correspond à</i> : solution basique de trempage pour bretzels et certains pains
<b>Laugenbrezel</b> <i>f</i>	bretzel <i>m</i> (trempé dans une solution basique)
<b>Läuterzucker</b> <i>m</i>	sucré <i>m</i> cuit
<b>lauwarm</b> lauwarm werden	tiède tiédir
<b>Lebensmittel</b> <i>n</i>	aliment <i>m</i>
<b>Lebkuchen</b> <i>m cf</i> Pfefferkuchen	pain <i>m</i> d'épices
<b>lecker</b>	<i>correspond à</i> : qui est agréable au goût
<b>Lehre</b> <i>f od</i> Lehrzeit <i>f</i> <b>Lehrgang</b> <i>m cf</i> Kurs <b>Lehrjahr</b> <i>n</i>	apprentissage <i>m</i> stage <i>m</i> , cours <i>m</i> année <i>f</i> d'apprentissage

<b>Lehrling</b> <i>m cf</i> Auszubildende, Azubi	apprenti <i>m</i>
<b>Lehrmädchen</b> <i>n cf</i> Auszubildende, Azubi	apprentie <i>f</i>
<b>Lehrmeister</b> <i>m cf</i> Ausbildungsmeister	maître <i>m</i> d'apprentissage
<b>Lehrvertrag</b> <i>m cf</i> Ausbildungsvertrag	contrat <i>m</i> d'apprentissage
<b>Leinsamen</b> <i>m</i>	grains <i>m pl</i> de lin
<b>Lieferant</b> <i>m</i>	livreur <i>m</i> , fournisseur <i>m</i>
<b>liefern</b>	livrer, fournir
<b>Lieferung</b> <i>f</i>	livraison <i>f</i>
<b>Lieferwagen</b> <i>m</i>	camionnette <i>f</i>
<b>löcherig</b> <i>cf</i> zellig	alvéolé
<b>Lochtülle</b> <i>f</i>	douille <i>f</i> ronde
<b>locker</b>	léger
<b>lockern</b>	alléger
<b>Lohn</b> <i>m</i>	salaire <i>m</i>
<b>Lohnbescheinigung</b> <i>f od</i>	fiche <i>f</i> de paye <i>ou</i> de paie
<b>Lohnzettel</b> <i>m</i>	
<b>Lohnempfänger</b> <i>m cf</i> Arbeitnehmer	salarié <i>m</i>
(sich) <b>lösen</b> <sup>1</sup>	(se) dégager
(auf)lösen <sup>2</sup>	diluer <sup>1</sup> , délayer
<b>Lösung</b> <i>f</i> [flüssig]	dilution <i>f</i> , solution <i>f</i>
<b>Luft</b> <i>m</i>	air <i>m</i>
<b>luftdicht</b>	étanche (à l'air)
<b>Luftfeuchtigkeit</b> <i>f</i>	humidité <i>f</i> de l'air, hygrométrie <i>f</i>
<b>luftig</b> <i>cf</i> gelüftet	aéré

# M

---

**mahlen**

**Mahlen** *n*

moudre

mouture *f* [action]

**Malz** *n cf* Backmalz

**Malzzucker** *m*

malt *m*

sucré *m* de malt

**Mandel** *f*

amande *f*

**Matze** *f cf* Oblate

pain *m* azyme

**Mehl** *n*

**Mehlkäfer** *m*

**Mehllager** *n*

**Mehlwurm** *m*

farine *f*

ténébrion *m*

entrepôt *m* de farine

ver *m* de farine

**Mehrfachzucker** *m*

*correspond à:* sucre complexe (à plusieurs molécules)

**Mehrkornbrot** *n*

*correspond à:* pain bis contenant différents grains ou fruits secs (grains de sésame, de tournesol etc.) dans la pâte

**Meister** *m*

**Meisterbrief** *m*

**Meisterprüfung** *f*

**Meisterstück** *n*

*correspond à:* maître artisan

*correspond à:* brevet de maîtrise

*correspond à:* examen sanctionné par le brevet de maîtrise

*correspond à:* ouvrage artisanal exceptionnel, réalisé pour l'obtention du brevet de maîtrise

**melieren**

fraser

**Menge** *f cf* Umfang

quantité *f*, volume *m*

---

<b>Milch</b> <i>f</i>	lait <i>m</i>
<b>Milchpulver</b> <i>n</i>	lait en poudre
<b>Milchsäure</b> <i>f</i>	acide <i>m</i> lactique
<b>Mineralsalze</b> <i>n pl</i>	sels <i>m pl</i> minéraux
<b>Mischbrot</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : pain fait d'un mélange de farines de différentes céréales
<b>mischen</b> <i>cf</i> <i>verrühren, vermischen</i>	mélanger
<b>Mischung</b> <i>f</i>	mélange <i>m</i>
<b>Mohn</b> <i>m</i>	pavot <i>m</i>
<b>Mohnbrötchen</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : petit pain saupoudré de grains de pavot
<b>Mohnzopf</b> <i>m</i>	<i>correspond à</i> : tresse de pâte levée saupoudrée de grains de pavot
<b>Motte</b> <i>f</i>	mite <i>f</i>
<b>Mühle</b> <i>f od Mühlenwerk</i> <i>n</i>	moulin <i>m</i> , meunerie <i>f</i> , minoterie <i>f</i>
<b>Mulde</b> <i>f [im Mehl]</i>	fontaine <i>f [dans la farine]</i>
<b>Mürbeteig</b> <i>m</i>	pâte <i>f</i> brisée, pâte sablée
<b>Mutterkorn</b> <i>n</i>	ergot <i>m</i>

# N

---

<b>nachlassen</b> <i>cf</i> (sich) vermindern	diminuer, se relâcher
<b>Nachtrieb</b> <i>m</i>	<i>correspond à</i> : dernière levée du pâton dans le four au début de la cuisson
<b>Nadel</b> <i>f</i>	aiguille <i>f</i>
<b>Nährstoff</b> <i>m</i> <b>Nährwert</b> <i>m</i>	élément <i>m</i> nutritif, nutriment <i>m</i> valeur <i>f</i> nutritive, valeur nutritionnelle
<b>Natron</b> <i>n</i> <b>Natronlauge</b> <i>f</i>	bicarbonate <i>m</i> (de soude) soude <i>f</i>
<b>Nonnenfurz</b> <i>m cf</i> Windbeutel	chou <i>m</i> (à la crème), pet-de-nonne <i>m</i>
<b>Nudeln</b> <i>f pl cf</i> Teigwaren	pâtes <i>f pl</i> alimentaires
<b>Nuss</b> <i>f cf</i> Walnuss	noix <i>f</i>

# O

---

<b>Oberfläche</b> <i>f</i>	surface <i>f</i>
<b>Oberhitze</b> <i>f</i>	<i>correspond à</i> : chaleur par la voûte du four
<b>Oblate</b> <i>f cf</i> Matze	pain <i>m</i> azyme
<b>Obst</b> <i>n</i>	fruits <i>m pl</i>
<b>Öffnungszeiten</b> <i>f pl</i>	heures <i>f pl</i> d'ouverture

---

<b>Paarweck</b> <i>m cf</i> Doppelweck(en)	<i>correspond à</i> : deux petits pains cuits ensemble, avec „baisure“, <i>ou</i> petit pain de double volume, avec entaille en croix
<b>Paniermehl</b> <i>n cf</i> Semmelbrösel, Semmelmehl	chapelure <i>f</i>
<b>passieren</b>	passer
<b>Pfefferkuchen</b> <i>m cf</i> Lebkuchen	pain <i>m</i> d'épices
<b>Pflanzenfasern</b> <i>f pl</i>	fibres <i>f pl</i> végétales
<b>Pfund</b> <i>n</i>	livre <i>f</i>
<b>Pistazie</b> <i>f</i>	pistache <i>f</i>
<b>Pore</b> <i>f</i>	alvéole <i>f</i>
<b>Pottasche</b> <i>f</i>	carbonate <i>m</i> de potassium
<b>Presshefe</b> <i>f</i>	<i>correspond à</i> : levure comprimée
<b>prüfen</b>	examiner
<b>Prüfer</b> <i>m</i>	examineur <i>m</i>
<b>Prüfung</b> <i>f</i>	examen <i>m</i> , épreuve <i>f</i>
<b>Prüfungsordnung</b> <i>f</i>	règlement <i>m</i> d'examen
<b>Puderzucker</b> <i>m cf</i> Staubzucker	sucré <i>m</i> glace
<b>putzen</b> <i>cf</i> reinigen	nettoyer

---

## Q

---

<b>Quark</b> <i>m</i>	fromage <i>m</i> blanc
<b>quellen</b>	gonfler

## R

---

<b>Raffinade</b> <i>f</i>	sucré <i>m</i> raffiné
<b>Rahm</b> <i>m</i> <i>cf</i> Sahne <i>f</i>	crème <sup>2</sup> [ <i>lait</i> ]
<b>ranzig</b>	rance
<b>Raspel</b> <i>f</i> <i>cf</i> Reibe	râpe <i>f</i>
<b>Raumtemperatur</b> <i>f</i>	température <i>f</i> ambiante
<b>rechnen</b> <i>cf</i> berechnen	calculer
<b>Rechnen</b> <i>n</i> <i>cf</i> Berechnung	calcul <i>m</i>
<b>Rechnung</b> <i>f</i>	facture <i>f</i>
<b>Rechnungswesen</b> <i>n</i> <i>cf</i> Buchführung	gestion <i>f</i> , comptabilité <i>f</i>
<b>Reformhaus</b> <i>n</i>	magasin <i>m</i> de diététique
<b>Regal</b> <i>n</i>	étagère <i>f</i>
<b>Reibe</b> <i>f</i> <i>cf</i> Raspel	râpe <i>f</i>
<b>reiben</b> [ <i>Käse, Haselnüsse u.a.</i> ]	râper [ <i>fromage, noisettes, etc.</i> ]
<b>Reife</b> <i>f</i>	maturité <i>f</i>
<b>Reifezeit</b> <i>f</i>	<i>correspond à: période de repos</i> avec fermentation



<b>rein</b> <b>reinigen</b> <i>cf</i> putzen <b>Reinigung</b> <i>f</i>	<b>pur</b> nettoyer nettoyage <i>m</i>
<b>riechen</b>	sentir
<b>Rinde</b> <i>f cf</i> Kruste	croûte <i>f</i>
<b>Ring</b> <i>m</i>	anneau <i>m</i>
<b>Rippe</b> <i>f [Brot]</i>	arête <i>f [pain]</i> , crête <i>f</i>
<b>Roggen</b> <i>m</i> <b>Roggenbrötchen</b> <i>n od</i> <b>Röggelchen</b> <i>n</i>	seigle <i>m</i> petit pain <i>m</i> de seigle, benoîton <i>m</i>
<b>Rohrzucker</b> <i>m</i>	sucré <i>m</i> de canne
<b>Rolle</b> <i>f</i> <b>rollen</b>	rouleau <i>m</i> rouler
<b>Rösche</b> <i>f</i>	<i>correspond à:</i> état croustillant d'un produit de boulangerie
<b>Rosine</b> <i>f</i>	raisin <i>m</i> sec
<b>rösten</b>	griller
<b>Rübenzucker</b> <i>m</i>	sucré <i>m</i> de betteraves
<b>ruhen</b> <sup>1</sup> <i>cf</i> sich ausruhen ruhen <sup>2</sup> [ <i>Teig</i> ] <b>Ruhetag</b> <i>m [wöchentlich]</i>	(se) reposer pointer [ <i>pâte</i> ] fermeture <i>f</i> hebdomadaire

# R

---

rühren

**Rühr- und Schlagmaschine** *f*

remuer

batteur *m*

**Rundfahrt** *f* [zum Warenverkauf] *cf*  
Verkaufsfahrt

tournée *f* [vente de marchandises]

rund machen

**Rundstück** *n*

**Rundwirker** *m*

bouler

*correspond à:* boule de pâte

bouleuse *f*

<b>Sack</b> <i>m</i>	sac <sup>1</sup> <i>m</i>
<b>Sahne</b> <i>f</i> <i>cf</i> Rahm sahnig <i>cf</i> cremig	crème <sup>2</sup> [ <i>lait</i> ] crémeux
<b>Salz</b> <i>m</i> salzen salzlos Salzstangen <i>f pl</i>	sel <i>m</i> saler sans sel <i>correspond à</i> : sticks
sauber Sauberkeit <i>f</i> säubern	propre propreté <i>f</i> épurer
sauer sauer werden Sauermilch <i>f</i> <i>cf</i> Dickmilch säuern Sauerteig <i>m</i> <i>cf</i> Triebmittel Säuerung <i>f</i> Säure <i>f</i> Säuregrad <i>m</i>	acide tourner <sup>2</sup> lait <i>m</i> tourné acidifier levain <sup>1</sup> <i>m</i> acidification <i>f</i> acide <i>m</i> acidité <i>f</i>
Schaufenster <i>n</i>	vitrine <i>f</i>
Scheibe <i>f</i> <i>cf</i> Schnitte	tranche <i>f</i> , tartine <i>f</i>
Schere <i>f</i>	ciseaux <i>m pl</i>
Schimmel <i>m</i> schimmelig schimmeln	moisissure <i>f</i> moisi moisir
Schlagbesen <i>m</i>	fouet <i>m</i> (du batteur)

# S

---

<b>Schmalz</b> <i>n</i>	saindoux <i>m</i>
<b>schmecken</b>	goûter, avoir du goût
<b>schmelzen</b> zum Schmelzen bringen [ <i>Zucker</i> ]	fondre faire fondre [ <i>sucre</i> ]
<b>Schmelzpunkt</b> <i>m</i>	point <i>m</i> de fusion
<b>Schneckenudel</b> <i>f</i>	<i>correspond à</i> : pain aux raisins
<b>schneiden</b> <b>Schnitt</b> <i>m</i> <b>Schnittbrot</b> <i>n</i>	couper coupe <i>f</i> <i>correspond à</i> : pain coupé en tranches
<b>Schnitte</b> <i>f</i> cf Scheibe	tranche <i>f</i> , tartine <i>f</i>
<b>Schrippe</b> <i>f</i> cf Brötchen, Semmel, Weck(en)	petit pain <i>m</i>
<b>Schrot</b> <i>m</i> Schrote <i>pl</i> <b>schroten</b> cf zerkleinern, zerstoßen, zerdrücken	grauu <i>m</i> grains <i>m pl</i> égrugés broyer, concasser, égruger, écraser
<b>Schublade</b> <i>f</i>	tiroir <i>m</i>
<b>Schürze</b> <i>f</i> cf Kittel	tablier <i>m</i>
<b>Schwaden</b> <i>m</i> cf Dampf, Dunst <sup>1</sup>	buée <i>f</i> , vapeur <i>f</i>
<b>Schwamm</b> <i>m</i>	éponge <i>f</i>
<b>schwer verdaulich</b> cf unverdaulich	indigeste

<b>Semmel</b> <i>f cf</i> Brötchen, Weck(en), Schrippe	petit pain <i>m</i>
<b>Semmelbrösel</b> <i>m pl od</i>	chapelure <i>f</i>
<b>Semmelmehl</b> <i>n cf</i> Paniermehl	
<b>Sieb</b> <i>n</i>	tamis <i>m cf</i> sas
<b>Sieben</b> <i>n</i>	sassage <i>m</i>
sieben	tamiser <i>cf</i> sasser
<b>Siebmaschine</b> <i>f</i>	tamiseuse <i>f</i>
<b>Siedepunkt</b> <i>m</i>	point <i>m</i> d'ébullition
<b>Sinnenprüfung</b> <i>f</i>	<i>correspond à:</i> analyse organoleptique
<b>Sonnenblumenkern</b> <i>m</i>	grain <i>m</i> de tournesol
<b>Sorgfalt</b> <i>f</i>	soin <i>m</i>
<b>sorgfältig</b> <i>cf</i> gründlich	avec soin, soigneusement, à fond
<b>Spachtel</b> <i>m</i>	spatule <i>f</i>
<b>Spalte</b> <i>f [im Brot]</i>	grigne <i>f</i>
<b>Spiralkneter</b> <i>m od</i>	pétrin <i>m</i> à spirale
<b>Spiralknetmaschine</b> <i>f</i>	
<b>spontane Gärung</b> <i>f</i>	fermentation <i>f</i> accélérée
<b>Spritztüte</b> <i>f</i>	poche <i>f</i> à douille
<b>Stangenbrot</b> <i>n [ca. 250 g]</i>	baguette <i>f</i>
Stangenbrot [ <i>dünn, ca. 150 g</i> ]	ficelle <i>f</i>
Stangenbrot [ <i>dicker, etwas kürzer, ca. 250 g</i> ]	bâtard <i>m</i>
Stangenbrot [ <i>dicker, länger, ca. 400 g</i> ]	(pain) parisien <i>m</i>

# S

---

<b>Stärke</b> <i>f</i>	amidon <i>m</i> , féculent <i>m</i>
<b>Stärkekleister</b> <i>m</i>	empois <i>m</i> d'amidon
<b>Stärkeverkleisterung</b> <i>f</i>	empesage <i>m</i> d'amidon
<b>Staub</b> <i>m</i>	poussière <i>f</i>
<b>Staubzucker</b> <i>m</i> <i>cf</i> Puderzucker	sucre <i>m</i> glace
<b>Steinofen</b> <i>m</i>	four <i>m</i> maçonné
<b>Sterntülle</b> <i>f</i>	douille <i>f</i> cannelée
<b>Stickenofen</b> <i>m</i>	four <i>m</i> rotatif
<b>strecken</b> <i>cf</i> ausrollen, walzen	laminer [ <i>machine</i> ], abaisser [ <i>rouleau</i> ]
<b>Stückgare</b> <i>f</i>	<i>correspond à</i> : dernière fermentation du pâton façonné, avant la cuisson
<b>stürzen</b> <i>cf</i> verschütten	renverser
<b>Sultanine</b> <i>f</i>	raisin <i>m</i> sec [ <i>marron</i> ]
<b>Süßbrot</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : pain viennois

<b>tablieren</b>	tabler
<b>Tarifrecht</b> <i>n</i>	<i>correspond à:</i> droits et devoirs formulés dans une convention collective
<b>Tarifvertrag</b> <i>m</i>	<i>correspond à:</i> convention collective
<b>Teig</b> <i>m</i>	pâte
<b>Teigabstecher</b> <i>m</i>	coupe-pâte <i>m</i>
<b>Teigausbeute</b> <i>f</i>	rendement <i>m</i> en pâte
<b>Teigball</b> <i>m</i> <i>cf</i> Ball	masse <i>f</i> de pâte
<b>Teigling</b> <i>m</i> <i>od</i> <b>Teigstück</b> <i>n</i>	pâton <i>m</i>
<b>Teigruhe</b> <i>f</i>	pointage <i>m</i>
<b>Teigschaber</b> <i>m</i>	raclette <i>f</i>
<b>Teigteilmaschine</b> <i>f</i>	diviseuse <i>f</i> (mécanique)
<b>Teigwaren</b> <i>f</i> <i>pl</i> <i>cf</i> Nudeln	pâtes <i>f</i> <i>pl</i> alimentaires
<b>teilen</b>	diviser
<b>Thymian</b> <i>m</i>	thym <i>m</i>
<b>Tiefgefrierschrank</b> <i>m</i>	surgélateur <i>m</i>
<b>Törtchen</b> <i>n</i>	tartelette <i>f</i>
(Creme-)Torte <i>f</i>	gâteau <i>m</i> (à la crème)
<b>Tortenheber</b> <i>m</i>	pelle <i>f</i> à gâteau
<b>Tortenteiler</b> <i>m</i>	coupe-tarte <i>m</i>
<b>tourieren</b> <i>cf</i> einrollen	tourer, enrouler
<b>Tourieren</b> <i>n</i> <i>cf</i> Einrollen	tourage <i>m</i>
<b>Traube</b> <i>f</i>	raisin <i>m</i>
<b>Traubenzucker</b> <i>m</i>	glucose <i>m</i>

# T

---

<b>treiben</b> <i>cf</i> (auf)gehen [ <i>Teig</i> ], gären	pousser, fermenter, lever <sup>1</sup> [ <i>pâte</i> ]
<b>trennen</b>	séparer
<b>Trichter</b> <i>m</i>	entonnoir <i>m</i> , cône <i>m</i>
<b>Trieb</b> <i>m cf</i> Gärung, (Auf)Gehen [ <i>Teig</i> ]	pousse <i>f</i> , apprêt <i>m</i> , fermentation <i>f</i>
<b>Triebmittel</b> <i>n cf</i> Sauerteig	levain <sup>1</sup> <i>m</i>
<b>trocken</b>	sec
<b>Trockenhefe</b> <i>f</i>	levain <i>m</i> sec
<b>Trockenobst</b> <i>n</i>	fruits <i>m pl</i> secs
<b>Tülle</b> <i>f</i>	douille <i>f</i>
<b>Tüte</b> <i>f</i> [ <i>Papier, Kunststoff</i> ]	sac <sup>2</sup> <i>m</i> [ <i>papier, matière plastique</i> ]



---

<b>Übergare</b> <i>f</i>	excès <i>m</i> de fermentation
<b>Überknetung</b> <i>f</i>	surpétrissage <i>m</i> , excès <i>m</i> de pétrissage
<b>Umfang</b> <i>m cf</i> Menge	volume <i>n</i> , quantité <i>f</i>
<b>umrühren</b> <i>cf</i> durcheinandermischen	brasser
<b>Umsatz</b> <i>m</i>	chiffre <i>m</i> d'affaires
<b>Umweltschutz</b> <i>m</i>	protection <i>f</i> de l'environnement
<b>Unfall</b> <i>m</i>	accident <i>m</i>
<b>Unfallverhütung</b> <i>f</i>	prévention <i>f</i> contre les accidents
<b>unruhige Porung</b> <i>f</i>	<i>correspond à</i> : alvéoles irrégulières dans la mie
<b>Unterhitze</b> <i>f</i>	<i>correspond à</i> : chaleur par la sole du four
sich <b>unterscheiden</b>	se distinguer
<b>Unterscheidung</b> <i>f</i>	distinction <i>f</i>
<b>unterziehen</b> <i>cf</i> beimengen	incorporer
<b>unverdaulich</b> <i>cf</i> schwer verdaulich	indigeste
<b>Urlaub</b> <i>m</i>	congés <i>m pl</i>

# V

---

<b>verändern</b>	modifier
<b>verarbeiten</b> <i>cf</i> arbeiten	travailler, utiliser
<b>verbessern</b>	améliorer
<b>Verbrauch</b> <i>m cf</i> Verzehr <b>verbrauchen</b> <i>cf</i> verzehren <b>Verbraucher</b> <i>m</i>	consommation <i>f</i> consommer consommateur <i>m</i>
<b>verbrennen</b> <b>Verbrennung</b> <i>f</i>	brûler brûlure <i>f</i>
<b>verdauen</b> <b>verdaulich</b> <b>Verdauung</b> <i>f</i>	digérer digeste digestion <i>f</i>
<b>verdunsten</b>	s'évaporer
<b>Verkauf</b> <i>m</i> <b>verkaufen</b> <b>Verkäufer</b> <i>m</i> <b>Verkaufsfahrt</b> <i>f cf</i> Rundfahrt <i>[zum Warenverkauf]</i>	vente <i>f</i> vendre vendeur <i>m</i> tournée <i>f</i> [ <i>vente de marchandises</i> ]
<b>verlieren</b> <b>Verlust</b> <i>m</i>	perdre perte <i>f</i>
(sich) <b>vermindern</b> <i>cf</i> nachlassen	diminuer, se relâcher
<b>vermischen</b> <i>cf</i> mischen, verrühren	mélanger
<b>verpacken</b> <b>Verpackung</b> <i>f</i>	emballer emballage <i>m</i>

<b>verquirlen</b> <i>cf</i> anschlagen, aufschlagen	battre, fouetter
<b>verrühren</b> <i>cf</i> mischen, vermischen	mélanger
<b>verschütten</b> <i>cf</i> stürzen	renverser
<b>Versuch</b> <i>m</i> <b>versuchen</b>	essai <i>m</i> essayer
<b>vertreten</b> <sup>1</sup> <i>cf</i> ersetzen vertreten <sup>2</sup> [z.B. im Handel] <b>Vertreter</b> <sup>1</sup> <i>m</i> [Ersatzperson] Vertreter <sup>2</sup> [z.B. im Handel] <b>Vertretung</b> <i>f</i> <i>cf</i> Ersatz	remplacer représenter remplaçant <i>m</i> représentant <i>m</i> remplacement <i>m</i>
<b>verunreinigen</b> <b>Verunreinigung</b> <i>f</i>	souiller, salir souillure <i>f</i> , impureté <i>f</i>
<b>verwenden</b>	employer
<b>Verzehr</b> <i>m</i> <i>cf</i> Verbrauch <b>verzehren</b> <i>cf</i> verbrauchen	consommation <i>f</i> consommer
<b>verzieren</b> <i>cf</i> garnieren	décorer, garnir, parer
<b>verzichten auf</b>	renoncer à
<b>verzögern</b>	ralentir
<b>Vollkorn</b> <i>n</i> <b>Vollkornbrot</b> <i>n</i>	grain <i>m</i> complet pain <i>m</i> complet
<b>Vollsauer</b> <i>m</i>	levain <i>m</i> chef

# V

---

<b>Volumenausbeute</b> <i>f</i>	rendement <i>m</i> en volume
<b>Volumenmesser</b> <i>m</i>	calibre <i>m</i> , calibreur <i>m</i> , calibreuse <i>f</i>
<b>vorbereiten</b> <i>cf</i> bereitstellen	préparer
<b>Vorbereitung</b> <i>f cf</i> Bereitung	préparation <i>f</i>
<b>vorformen</b> <i>cf</i> einschlagen <sup>2</sup>	préformer, préfaçonner
<b>vorgebacken</b>	précuit
<b>vorheizen</b>	préchauffer
<b>vorschreiben</b>	réglementer
<b>Vorschrift</b> <i>f</i>	réglementation <i>f</i> , directive <i>f</i>
<b>Vorteig</b> <i>m</i>	levain <sup>2</sup> <i>m</i>

<b>Waage</b> <i>f</i>	balance <i>f</i>
<b>Waffel</b> <i>f</i>	gaufre <i>f</i>
<b>Wagen</b> <i>m</i> <b>Wagenofen</b> <i>m</i>	chariot <i>m</i> four <i>m</i> à chariot
<b>Walnuss</b> <i>f cf</i> Nuss	noix <i>f</i>
<b>Walze</b> <i>f cf</i> Ausrollmaschine <b>walzen</b> <i>cf</i> ausrollen, strecken	laminoir <i>m</i> laminer [ <i>machine</i> ], abaisser [ <i>rouleau</i> ]
<b>Wärme</b> <i>f cf</i> Hitze	chaleur <i>f</i>
<b>Weck(en)</b> <i>m cf</i> Brötchen, Semmel, Schrippe	petit pain <i>m</i>
<b>weich</b> weich werden	mou ramollir
<b>Weihnachtsstollen</b> <i>cf</i> Christstollen	<i>Allemagne</i> : pâte levée très riche en beurre et garnie de fruits confits, spécialité de Noël
<b>Weiterbildung</b> <i>f cf</i> Fortbildung	formation <i>f</i> continue, formation permanente, recyclage <i>m</i>
<b>Weizen</b> <i>m</i>	blé <i>m</i> , froment <i>m</i>
<b>wiegen</b> <i>cf</i> abwiegen	peser
<b>Windbeutel</b> <i>m cf</i> Nonnenfurz	chou <i>m</i> (à la crème), pet-de-nonne <i>m</i>

# W

---

**wirken** *cf* aufarbeiten, aufmachen, formen

**Wirken** *n cf* Formen, in Form bringen

**Wirkfehler** *m*

**Wirkmaschine** *f*

façonner [*pâton*], former<sup>2</sup>, mettre en forme

façonnage *m*

défaut *m* de façonnage

façonneuse *f*, tourneuse *f*

<b>zäh</b> <i>cf</i> hart <b>Zähigkeit</b> <i>f</i> [Teig]	coriace, dur tenacité <i>f</i> [pâte]
<b>zellig</b> <i>cf</i> löcherig	alvéolé
<b>zerbrechlich</b>	fragile
<b>zerdrücken</b> <i>od</i> <b>zerkleinern</b> <i>od</i> <b>zerstoßen</b> <i>cf</i> schroten	écraser, broyer, concasser, égruger
<b>zerlassen</b> [Fett]	faire fondre [graisse]
<b>Ziehbutter</b> <i>f</i> <i>od</i> <b>Ziefett</b> <i>n</i>	<i>correspond à</i> : beurre <i>ou</i> margarine utilisés pour la fabrication de pâtes de croissants <i>ou</i> feuilletées
<b>Zimt</b> <i>m</i>	cannelle <i>f</i>
<b>Zopf</b> <i>m</i> <i>cf</i> Flechtgebäck	tresse <i>f</i>
<b>Zucker</b> <i>m</i>	sucré <i>m</i>
<b>zugelassen</b>	autorisé
(sich) <b>zusammensetzen</b> <i>aus</i> <b>Zusammensetzung</b> <i>f</i>	(se) composer de composition <i>f</i>
<b>Zusatz</b> <i>m</i> <i>od</i> <b>Zusatzstoff</b> <i>m</i> <b>zusätzlich</b>	ajout <i>m</i> , additif <i>m</i> supplémentaire
<b>Zutaten</b> <i>f</i> <i>pl</i> <i>cf</i> Backzutaten	ingrédients <i>m</i> <i>pl</i> , matières <i>f</i> <i>pl</i> premières
<b>Zwieback</b> <i>m</i>	biscotte <i>f</i>
<b>Zwiebel</b> <i>f</i>	oignon <i>m</i>
<b>Zwischenprüfung</b> <i>f</i>	examen <i>m</i> de passage



**Office franco-allemand pour la Jeunesse**

51, rue de l'Amiral-Mouchez · F-75013 Paris

☎ 01. 40.78.18.18

Télécopie: 01. 40.78.18.88

<http://www.ofaj.org>

**Deutsch-Französisches Jugendwerk**

Rhöndorfer Straße 23 · D-53604 Bad Honnef

☎ 02224/18 08-0 · Telefax 02224/18 08-52

<http://www.dfjw.org>