

## HITZAURREA

*Azken ikerketa soziolinguistikoen arabera, urtetik urtera gero eta gehiago dira euskara eza gutzen dutenak, bai Euskal Autonomia Erkidegoan, bai Nafarroan, nahiz eta ez hainbeste Iparraldean. Baina ez da neurri berean hazi erabilera. Hala ere, euskarazko zerbitzuen eskaintza zabaltzen joan den heinean, erabilerak gora egin duela diote datuek.*

*Tabernak eta jatetxeak euskararen erabilera sustatzeko gune estrategikoak dira, dudarik gabe, aisialdiko eremu garrantzitsuak, guztiok jotzen baitugu bertara maiztasun handiz.*

*Euskal ostalaritzak zerbitzu ezin hobea eskaintzen du, baina, tamalez, ez du zerbitzu hori beti euskaraz eskaintzen arrazoi askorengatik, besteak beste, euskaraz egiteko gai ez direlako bertako zerbitzariak. Horretaz jabeturik, Euskalduntze-alfabetatzean diharduen HABE erakundearen egitasmoa zerbitzu hori euskaraz bideratu ahal izateko bitartekoak eskaintzea izan da.*

*Horretarako, Elhuyar Aholkularitzarekin batera material didaktikoak burutu ditu. Material honen bidez oinarrizko komunikazioa euskaraz bideratzeko bitartekoak izango ditu eskura ostalaritzan lan egiten duenak. Hasierako agurrak egin, eskaintza luzatu, bezeroen eskaerak jaso eta labur erantzuteko gai izango da material hori arretaz jorratzen duena.*

*Zuzeneko eta eguneroko erabilerara bideratutako materiala da, teorietan nahasi gabe eguneroko zereginei erantzuteko baliabideak eskaintzen dituenena. Berez, taldean eta irakasleren baten laguntzaz baliatzea da egokiena, baina euskaltegietara joateko aukera edo astirik ez duenak ere bere gisa erabili ahal izango du materiala.*

*Hartara, erabileraren ikuspegitik funtsezko gunea den ostalaritzako langileek, hastapenetan bederen, taldean nahiz bakarka, euskara erabiltzen hasteko tresna eta bitartekoa izango dute.*

*Miren Azkarate Villar  
HABEko Presidente  
Kultura Sailburua*



## PROLOGO

*Según las últimas investigaciones sociolingüísticas el número de personas que tiene conocimientos de euskera va aumentando de año en año en la Comunidad Autónoma Vasca. Y, aunque su uso ha aumentado, no lo ha hecho en proporción al incremento de su conocimiento. Sin embargo, los datos señalan una utilización mayor de la lengua, a medida que se han ido incrementando los servicios que se ofrecen en euskera.*

*En este contexto, tanto bares como restaurantes son lugares estratégicos para utilizar el euskera; y así se dice en el Plan General de Promoción del Uso del Euskera. Pero en la hostelería vasca, por desgracia, no siempre encontramos profesionales que garanticen un trato en euskera, y, por esa razón, HABE, dentro de su labor de euskaldunización y alfabetización de adultos, ha querido poner los medios para que a cualquier persona que acuda a un establecimiento hostelero se le garantice el servicio en euskera.*

*Con ese objetivo se han elaborado unos materiales didácticos junto con la fundación ELHUYAR. Un material para quien trabaja en hostelería pueda aprender, aunque de una forma muy básica, a comunicarse con el cliente en euskera; es decir, saludar, ofrecer el producto, entender las exigencias del cliente, etc.*

*Se trata de un material dirigido al uso diario, práctico y nada teórico, que responde a las exigencias reales. Aunque sabemos que para el aprendizaje de una lengua es siempre más eficaz hacerlo en grupo y con la ayuda de un profesor o profesora, este material está pensado para el autoaprendizaje, para quien por falta de tiempo no pueda acudir a un euskaltegi.*

Miren Azkarate Villar  
Presidente de HABE  
Consejera de Cultura



**EGILEAK / AUTORES**

*Proiektuaren arduraduna / Responsable del Proyecto:*

Juxto Egaña (HABEko Hizkuntzaren Didaktika arduraduna)

*Koordinazio orokorra / Coordinación general:*

Elhuyar Aholkularitza

*Koordinazio didaktikoa / Coordinación didáctica:*

HABEko ikasmaterialen atala

HABE 2005

84-95827-79-4 Ostalaritza

84-95827-80-8 Ostalaritza 1 Tabernan

84-95827-81-6 Ostalaritza 2 Jatetxean

84-95827-82-4 Ostalaritza. CDA

**Legezko gordailua / Depósito legal: SS-131/05**

**Inprimaketa / Impresión: Leitzaran Grafikak**

**Diseinua, maketazioa, marrazkiak eta argazkiak / Diseño, maquetación, dibujos y fotografía:**  
morekolore estudio grafikoa

## AURKIBIDEA orr. / pág. INDICE

### Lehenengo liburukia

- |                            |               |                       |
|----------------------------|---------------|-----------------------|
| 1. Unitatea: Edariak       | .....21.....  | Unidad 1: Bebidas     |
| 2. Unitatea: Kobratzen     | .....33.....  | Unidad 2: Cobrando    |
| 3. Unitatea: Freskagarriak | .....45.....  | Unidad 3: Refrescos   |
| 4. Unitatea: Musika        | .....57.....  | Unidad 4: Música      |
| 5. Unitatea: Laguntza      | .....69.....  | Unidad 5: Ayuda       |
| 6. Unitatea: Debekua       | .....81.....  | Unidad 6: Prohibición |
| 7. Unitatea: Bokadiloak    | .....93.....  | Unidad 7: Bocadillos  |
| 8. Unitatea: Gosaria       | .....105..... | Unidad 8: Desayuno    |
| 9. Unitatea: Gozokiak      | .....117..... | Unidad 9: Golosinas   |
| 10. Unitatea: Itxiera      | .....129..... | Unidad 10: Cierre     |

### Tomo I

### Bigarren liburukia

- |                             |               |                         |
|-----------------------------|---------------|-------------------------|
| 11. Unitatea: Menua         | .....5.....   | Unidad 11: Menú         |
| 12. Unitatea: Eskaera       | .....17.....  | Unidad 12: Petición     |
| 13. Unitatea: Kexa          | .....29.....  | Unidad 13: Queja        |
| 14. Unitatea: Argibideak    | .....41.....  | Unidad 14: Información  |
| 15. Unitatea: Erreserba     | .....53.....  | Unidad 15: Reservas     |
| 16. Unitatea: Koktela       | .....65.....  | Unidad 16: Cóctel       |
| 17. Unitatea: Eguneko menua | .....77.....  | Unidad 17: Menú del día |
| 18. Unitatea: Sukaldean     | .....89.....  | Unidad 18: En la cocina |
| 19. Unitatea: Hornitzailea  | .....101..... | Unidad 19: Proveedor/a  |
| 20. Glosategia              | .....113..... | Glosario 20             |

### Tomo II



## AURKEZPENEA

Euskara bakarka ikasteko materiala da eskuartean duzuna; ostalaritzan dagoen behar edo gabezia bati aurre egiteko sortua. Bereziki, jatetxe eta tabernetan erabiltzekoa, euskaraz ez dakitenentzako gida. Liburu guztia euskaraz eta gaztelaniaz idatzita dago: ezkerreko orrietan euskaraz eta eskuinekoetan gaztelaniaz. Ostalaritzan gero eta etorkin gehiago daudela ere badakigu, eta horiek ere izan ditugu kontuan material hau egiteko orduan, “Badakizu” ataletan...

Ezaugarriak:

Maila: 0 mailako materiala da; sinplea oso, erabilerraza, atal txiki askorekin egituratua.

Ostalaritzan erabiltzen diren elkarrizketa asko azalekoak izaten dira, hizkuntza sakonki ezagutu gabe ere erabil daitezkeenak, eta bezeroarentzat eskertzekoa da oso euskaraz ez dakienak saiakera hori egitea. Saiakera horretan laguntzaile izatea da material honen helburuetako bat.

Iraupena: 100 ordu inguruko iraupena du eta 2 liburukitan banatuta dago. Guztira 20 unitate dira, 12 orrikoak, eta unitate bakoitza 5 ordu ingurukoa da. Lehen 19 unitateetan ostalaritzako ohiko egoerak antzeztu dira eta 20.ean unitate guztietako hiztegia biltzen duen glosategia erantsi da.

Materiala: Paperezko material honekin batera, CD bat ere izango duzu unitateetan agertzen diren elkarrizketak entzun ahal izateko. Liburuan ikusiko duzunez, X ikurrarekin markatuta daude CDan grabatuta agertzen diren egoera eta elkarrizketak.

Kaleko euskara gertutik ezagutzea da material honen helburua. Hau da, taberna eta jatetxeetan egunero erabiltzen den hiztegia topatuko duzu hemen, nahiz eta Euskaltzaindiaren Hiztegi Batuan ez agertu. Izan ere, materialaren helburua hartu da kontuan eta egileok argi izan dugu ostalaritzan, esate baterako, “azeituna” hitza oso erabilia dela, nahiz eta “oliba” egokiagoa izan. Beraz, material honetako lexikoari dagokionez, kaleko erabilerak izan du lehentasuna.

Irudiei eta diseinuari garrantzi berezia eman diegu, lehen begiratuan material ikusgarria eta erakargarria izatea arrakastarako oinarrietako bat izan daitekeelako. Beraz, kapitulu guztietan marrazki eta argazki koloretsuak jarri ditugu, argibide moduan. Horretaz gain, kapitulu bakoitzak kolore desberdina izango du ertzean, kolorearen arabera kapitulu bakoitzera jotzea errazteko.

Hari metodologikoa ez galtzeko, egitura bera errespetatu dugu unitate guztietan, aurrerago ikusiko dugun bezalaxe. Aipagarria da ikasgaiaren hasieran unitatearen helburua aurkeztu dela, ikasleak aldeztatik jakin dezan zer ikasiko duen.

CDa erabilerraza izan dadin, unitate bakoitzeko elkarrizketan CDaren pistaren zenbakia jarri da. Unitate guztiek dute CDan grabatutako elkarrizketa, baita unitate batzuetako ariketak ere.



## PRESENTACION

Material especializado para aprender euskera individualmente; creado para responder a una necesidad existente en el sector de la hostelería. Se trata de una guía para los/las trabajadores/as que no saben euskera y trabajan en bares y restaurantes. Es un material bilingüe estructurado de la siguiente forma: en la parte izquierda la versión en euskera y en la derecha la castellana. También hemos tenido en cuenta que los/las trabajadores/as inmigrantes son cada vez más numerosos en el sector de la hostelería y por ello hemos incluido en todos los capítulos la sección de ¿Sabías que...?.

### Características:

**Nivel:** El nivel de dificultad del material es básico; simple, fácil de usar, estructurado en secciones... En cada capítulo aparecen conversaciones cotidianas, sin grandes dificultades, que pueden aprenderse de memoria sin conocer profundamente el idioma. Cabe recordar que el cliente agradece muchísimo el esfuerzo de la persona que no sabe euskera y que intenta responderle en euskera. Uno de los objetivos de este material es el de servir de ayuda en ese esfuerzo.

**Duración:** El material en su conjunto corresponde a 100 horas, recopiladas en 2 tomos: 20 unidades de 12 páginas cada unidad. La duración de cada unidad es aproximadamente de 5 horas. En las 19 unidades se escenifican situaciones cotidianas del sector de la hostelería y en la unidad 20 se ha creado un glosario que reúne el diccionario utilizado en todos los capítulos.

**Material:** Junto al material impreso en papel, encontrarás un CD para escuchar las conversaciones grabadas de cada unidad. Estas grabaciones del CD aparecen marcadas en el libro mediante un símbolo con la imagen de un CD.

El primer objetivo de este material es el de acercar el euskera que se utiliza en la calle a las personas que no saben euskera. Es decir, en esta guía encontrarás palabras que se utilizan a diario en la calle y que no aparecen en el Diccionario Unificado de la Real Academia Vasca. Los/las autores/as de este material hemos tenido en cuenta el uso, por lo que podrás encontrar la palabra "azeituna", aunque la aceptada por la Real Academia Vasca sea "oliba".

Hemos puesto especial empeño en las imágenes y el diseño, para que resulte un material vistoso y atractivo. Es por ello que hemos introducido dibujos y fotografías a todo color en todos los capítulos. Además, cada capítulo contará con un color diferente en los bordes, para facilitar la identificación de cada unidad.

Todas las unidades respetan la misma estructura para no perder el hilo metodológico. Al comienzo de cada unidad se presenta el objetivo de la unidad, de manera que el receptor sepa qué es lo que va a aprender.

En las conversaciones se concreta el número de pista del CD, para que no surjan problemas de uso. En todas las unidades hay una conversación grabada en el CD y en algunos capítulos también los ejercicios están recopilados en el CD.



# UNITATEAREN EGITURA

Unitate bakoitzaren hari metodologikoa ez galtzeko, unitate guztiek egitura bera dute. Unitate bakoitzean hainbat eduki lantzen direnez, euskara-maila ere progresiboki areagotu egiten da:

## Unitatearen helburua eta aurkibidea

Atal honetan kapitulu osoaren helburu orokorra azaltzen da, irakurleak jakin dezan kapitulu horretan zein helburu landuko den. Kapitulu guztietan argazkiak eta marrazkiak jarri ditugu, lagungarri izan daitezen.

## Elkarrizketa (entzumena)

Aurkibidean aurkeztutako helburua lantzeko elkarrizketa azalduko da hemen, bi lagun edo gehiagoren arteko elkarrizketa. Unitate guztietako elkarrizketa CDan grabatuta dago.

## Ariketak

Elkarrizketetan landutakoa aztertuko da ariketetan: lexikoa, sintaxia, esaldi eginak...

Ariketak liburuan bertan egitekoak izango dira. Ariketa batzuk CDan grabatuta daude.

## Azalpenak

Ariketetan edo elkarrizketetan landutako hizkuntza-alderdiak aurkeztu eta azalduko dira; azalpenak, adibideak, erabilera egoki eta okerrak, aholkuak...

## Hiztegia

Kapitulu horretan erabilitako hitzekin hiztegia osatu da, sailka banatuta eta alfabetikoki zerrendatuta.

## Errepasoa

Elkarrizketetan, ariketetan eta azalpenetan landutakoaren errepasoa egingo da, ariketen bidez.

## Badakizu?

Hemengo kulturarekin eta tradizioarekin lotutako gaiak landu dira atal honetan, bertako alderdi soziokulturala ezagutzeko egokiak. Kapitulu bakoitzeko "Badakizu?" atalean landutakoak ez du jarraipen progresiborik, hau da, "Badakizu?" atal guztiak jarraian irakurri ahal dira aurreko ariketak eta elkarrizketak irakurri gabe.

Honakoak dira kapituluz kapitulu "Badakizu" atalean landu diren gaiak:

- |                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| 1. Koadrila eta poteoa | 11. Kantua                |
| 2. Botea               | 12. Jana tradizionala     |
| 3. Azeitunak/olibak    | 13. Sagardotegia          |
| 4. Festak              | 14. Propina               |
| 5. Pintxoak            | 15. Elkarte gastronomikoa |
| 6. Dena lurrera        | 16. Angulak               |
| 7. Bokadilloak         | 17. Eguneko menua         |
| 8. Gosaria             | 18. Produktu tipikoak     |
| 9. Gura dot/nahi det   | 19. Bertoko garagardoa    |
| 10. Tabernen itxiera   |                           |

## Erantzunak

Liburuko kapitulu guztietan jasotako ariketen eta errepasoaren erantzunak atal honetan bildu dira.



## ESTRUCTURA DE LA UNIDAD

Todas las unidades respetan la misma estructura para no perder el hilo metodológico. En cada unidad se trabajan contenidos lingüísticos, por lo que a medida que avanzan los capítulos el nivel del euskera aumenta progresivamente.

### Objetivo e índice de la unidad

Al comienzo de cada unidad se presenta el objetivo general de ese capítulo. Todas las unidades se acompañan de fotografías y dibujos a todo color.

### Conversaciones

En las conversaciones entre dos o más personas se trabaja el objetivo presentado en el índice. Todos los diálogos están grabados en un CD.

### Ejercicios

En los ejercicios se trabaja lo presentado en las conversaciones: léxico, locuciones... Los ejercicios que lleven la imagen del CD, se realizarán con el CD.

### Explicaciones

Se explicarán los conceptos lingüísticos trabajados en los ejercicios y conversaciones; explicaciones, ejemplos, consejos...

### Diccionario

El diccionario de cada unidad recoge las palabras utilizadas en esa unidad, clasificadas por secciones y por orden alfabético.

### Repaso

Se repasan los conceptos trabajados en las conversaciones, ejercicios y explicaciones.

### ¿Sabías que...?

En este espacio se explican temas relacionados con los aspectos socioculturales del País Vasco, aspectos relacionados con nuestra cultura y tradición. Esta sección no sigue ninguna progresión, por lo que es posible leer la sección “¿Sabías que...?” de todas las unidades sin haber trabajado anteriormente las conversaciones y ejercicios de las unidades. Estos son los temas de la sección “¿Sabías que...?”

- |                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| 1. Cuadrilla y poteo    | 11. Canto                 |
| 2. Bote                 | 12. Comida tradicional    |
| 3. Aceitunas            | 13. Sidrería              |
| 4. Fiestas              | 14. Propina               |
| 5. Pinchos              | 15. Sociedad Gastronómica |
| 6. Todo al suelo        | 16. Angulas               |
| 7. Bocadillos           | 17. Menú del día          |
| 8. Desayuno             | 18. Productos típicos     |
| 9. Quiero               | 19. Cerveza Bertoko       |
| 10. Cierre de los bares |                           |

### Soluciones

En esta sección se recogen las soluciones de los ejercicios y del repaso.



## LANDUTAKO HELBURUAK

Material honetan landutako unitateetako egoerak aurkeztu ditugu aurkibidean. Atal honetan, berriz, unitate horietako egoeretan landuko diren helburu orokorrak jaso dira.

1. helburua: “Edariak eta pintxoak euskaraz zerbitzatzen ikastea”
2. helburua: “Kontua eskatzen diotenean ulertzea eta kobrantza egitea”
3. helburua: “Eskatutakoa ulertzea eta zerbitzatzea”
4. helburua: “Bezeroak gustuko musika eskatzean erantzutea”
5. helburua: “Ondoezik dagoen pertsonari laguntza eskatzea”
6. helburua: “Bezeroei debekatuta dauden ekintzak jakinaraztea”
7. helburua: “Jan eta edanetan dauden eskaintzak jakinaraztea eta bezeroaren eskaera ulertzea”
8. helburua: “Gosaria eskatzen diotenean ulertu eta zerbitzatzea”.
9. helburua: “Umeei gozokiak erostera joaten direnean ulertzea”
10. helburua: “Bezeroei taberna ixteko garaia ailegatu dela adieraztea”
11. helburua: “Menua eskaini eta eskaera ulertu eta jasotzea”
12. helburua: “Falta den zerbait eskatzean erantzutea”
13. helburua: “Kexa adieraztean, erantzun sinple bat ematea”
14. helburua: “Komuna non dagoen galdetzean erantzutea eta argibideak ematea”
15. helburua: “Erreserba egitea”
16. helburua: “Koktela eskaintzea”
17. helburua: “Eguneko menua eskaini eta eskaera ulertzea”
18. helburua: “Sukaldean erabiltzen diren instrukzioak ulertzea”
19. helburua: “Hornitzaileei eskaerak egitea”
20. Glosategia. Kapitulu guztietako hiztegia bildu da, atalka eta alfabetikoki sailkatuta, kapituluz kapitulu aurkitzen aritu gabe, amaieran guztiak batera aurkitzeko errazagoa izateko.



## OBJETIVOS DE CADA UNIDAD

En la presentación de este material hemos recogido las situaciones cotidianas que se trabajan en cada unidad. Es esta sección recogemos los objetivos generales de dichas unidades.

- Objetivo 1: "Aprender a servir pinchos y bebidas en euskera"
- Objetivo 2: "Entender cuando se le pida la cuenta y realizar el cobro"
- Objetivo 3: "Entender y servir lo que se le pide"
- Objetivo 4: "Responder cuando el cliente le pide la música que le gusta"
- Objetivo 5: "Ofrecer ayuda a alguien que no se encuentra bien"
- Objetivo 6: "Informar al cliente sobre las actividades que están prohibidas"
- Objetivo 7: "Informar sobre la variedad de comidas y bebidas, y entender lo que quiere el cliente"
- Objetivo 8: "Entender cuando se le pide el desayuno y servirlo".
- Objetivo 9: "Entender a los niños cuando van a comprar golosinas"
- Objetivo 10: "Informar a los clientes de que ha llegado la hora de cerrar el bar"
- Objetivo 11: "Ofrecer el menú y entender el pedido"
- Objetivo 12: "Responder a las peticiones"
- Objetivo 13: "Responder a las quejas de una manera simple"
- Objetivo 14: "Dar instrucciones a la persona que pregunta donde están los servicios"
- Objetivo 15: "Hacer la reserva"
- Objetivo 16: "Ofrecer el cóctel"
- Objetivo 17: "Ofrecer el menú del día y entender el pedido"
- Objetivo 18: "Entender las instrucciones que se dan en la cocina"
- Objetivo 19: "Hacer el pedido a los proveedores"
- Objetivo 20: Glosario, repaso del vocabulario utilizado en todas las unidades.  
En la última unidad se ha recopilado por secciones y por orden alfabético el léxico de todas las unidades, para no tener que andar buscándolo el léxico capítulo a capítulo.

