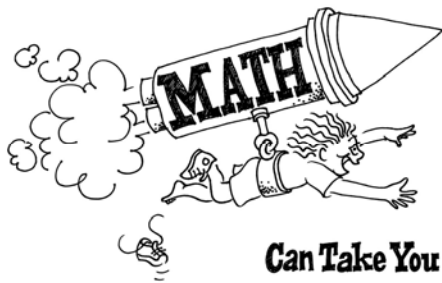


Episode 1: *What's Cooking?* (Patterns)
 Capítulo 1: Patrones

Can Take You Places

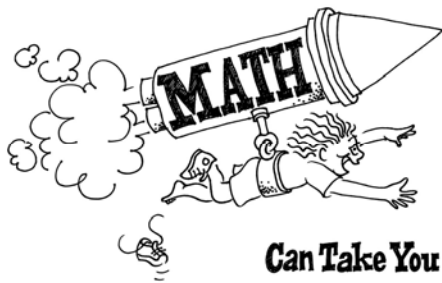
CHARACTER	ENGLISH	LASP
MRS. GARCIA	How many of you all really like to go to restaurants?	¿A quiénes de ustedes les gusta ir a restaurantes?
BOY	I do!	¡A mí!
MRS. GARCIA	Oh I do too. Wonderful. There's a lot of planning that goes into restaurants that you don't think about. Somebody has to order all the food, take care of the costs and have people there to work. You're going to do a similar situation today. We have the opportunity to do a kids' café at our own school	A mí también. Fantástico. Para manejar un restaurante se requiere mucho trabajo del que ni siquiera nos damos cuenta. Alguien se tiene que encargar de comprar la comida, llevar las cuentas y contratar a los empleados. Hoy vamos hacer algo similar. Vamos a tener la oportunidad de crear un restaurante para los niños de nuestra escuela
WILLIAM KOVAL	My name is William Koval. I'm the Executive Chef at the Adolphus Hotel. I cook for a living You really have to have a passion for it to really do it and do it right.	Me llamo William Koval. Soy el Chef del restaurante del hotel Adolphus. Me gano la vida cocinando. Tienes que tener una pasión para esto y hacerlo bien.
MRS. GARCIA	One thing that we'll need to do is we're going to be writing about some packages, and we need to see how many people it will serve. Elizabeth, can you look right up here and see what this label says about servings?	Una cosa que debemos tener en cuenta es que vamos a escribir sobre varios paquetes y tenemos que ver cuantas porciones salen de esos paquetes. Elizabeth, ¿puedes mirar la etiqueta del paquete y decirnos cuántas porciones salen?
GIRL	About two	Salen dos
MRS. GARCIA	Okay, this is about two. What this label is from, it's just a box of animal crackers, and it says that it serves about two people. And we'll base our calculations on those servings.	Muy bien, salen dos. ¿De dónde hemos sacado esta etiqueta? De un paquete de galletas de animalitos y dice que son para dos personas.



Episode 1: *What's Cooking?* (Patterns)
 Capítulo 1: Patrones

Can Take You Places

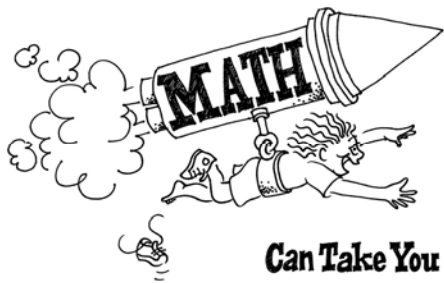
	<p>Then we have another label right up here and this is for our juice. It says it serves eight people. So notice our servings are going to be different on each item and that's why we're going to have to figure out each item separately for our different groups.</p> <p>Each of you has different items at your group that we'll need to have in our kids' café. Things such as hot dogs and hot dog buns, condiments to go on them, cookies for dessert and plates and cups and drinks to go along with their meal. They have the prices already labeled on there for you. You're going to take this information and you're going to go to your chart and figure out some patterns for us. One thing you'll have to figure out is how many packages you're gonna need to fit the number of people. Each of the servings, reading the labels to find out how many servings. And then also taking the cost and calculating how much it will cost for the different number of people that you'll need</p>	<p>Entonces basaremos nuestros cálculos en esas cifras.</p> <p>Aquí tenemos otra etiqueta y es la de nuestro jugo. Dice que es para 8 personas. Bueno, dense cuenta que el número de porciones es diferente en cada producto y por eso vamos a tener que averiguar por separado cuánto necesitamos de cada producto para los distintos grupos de gente.</p> <p>Cada grupo tiene diferentes productos que necesitaremos para nuestro nuevo restaurante.</p> <p>Productos como salchichas y pan, los condimentos que usamos con las salchichas, galletas como postre, platos y vasos, y las bebidas que acompañarán nuestra comida. Ya llevan los precios marcados. Tendrán que tomar esos datos, ir a su tabla y calcular algunos patrones. Una de las cosas que deben calcular es cuántos paquetes necesitan para el número de gente propuesto. En cuanto a las porciones, tendrán que averiguar cuántas porciones tiene cada paquete leyendo la etiqueta. Después tendrán que calcular el precio y cuánto costará dependiendo del número de gente que</p>
--	---	--



Episode 1: *What's Cooking? (Patterns)*
 Capítulo 1: Patrones

Can Take You Places

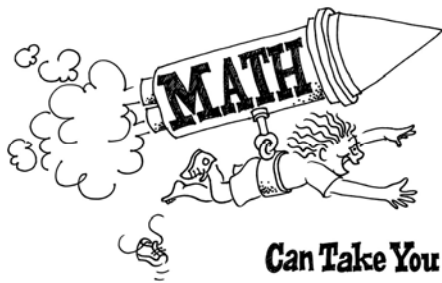
		tengamos.
WILLIAM KOVAL	<p>How much is the eight-ounce piece of beef gonna cost me? How much is the sauce gonna cost me? How much is the vegetable, the bread, the coffee, the butter? All that gets figured into it. Is it a hundred fifty orders out of a case of broccoli? Is it two hundred orders out of a case of zucchini? Well, all that has to be divided into what your cost is going to be.</p> <p>All of our recipes are really done for a hundred, two hundred, three hundred, four hundred. Sixty gallons of soup. A hundred gallons of soup. For instance, like to make a lobster bisque. To make one gallon of lobster bisque, takes about thirty-five to forty pounds of lobster bodies. Now you times that by seven hundred people and you need forty-five gallons of soup, of finished product at the end. You know, that's, that's a whole lot of lobster. And with a soup like that because, one, it is so expensive, you have to be on. You know, your math has to be right or you're going to be losing money</p>	<p>¿Cuánto me ira a costar la pieza de ternera de 8 onzas? ¿Cuánto dinero me costará la salsa? ¿A cuánto están las verduras, el pan, el café, la mantequilla? Todo eso se toma en cuenta. ¿Salen 150 porciones de una caja de brócoli? ¿Salen 200 porciones de una caja de calabacitas?</p> <p>Bueno tienes que dividir todo esto por lo que te va a costar.</p> <p>Todas nuestras recetas están preparadas para 100 personas, para 200, para 300, para 400. 60 galones de sopa. 100 galones de sopa. Por ejemplo, para hacer crema de langosta. Para hacer 1 galón de crema de langosta necesitamos de 35 ha 40 libras de langosta. Si multiplicas esta cantidad por 700 personas, necesitas 45 galones de sopa del producto final. Y no sé si lo sepan pero eso, se requiere muchas langostas. Y con una sopa así, porque esta sopa es carísima, tienes que tener mucho cuidado. Si no haces bien los cálculos, seguramente perderás dinero.</p>
MRS. GARCIA	Doing this you're going to have to	Cuando hagan esto, tendrán



Episode 1: *What's Cooking? (Patterns)*
 Capítulo 1: Patrones

Can Take You Places

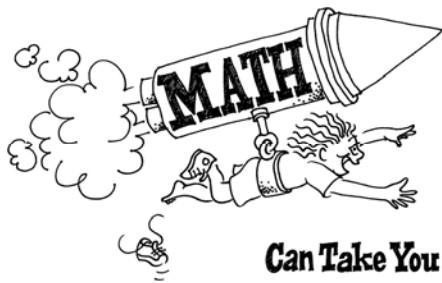
	<p>look and see what kind of patterns have developed and you're going to be writing your own number sentences about the patterns that you see coming across our charts. This group over here is going to work with the condiments. This group right here will work with the hot dogs and buns. This group over here will work with our desserts of two different types of cookies. And the group back over here, you'll work with our plates and cups and drinks. I'd like you to go ahead and take a look at the charts that are on your tables.</p>	<p>que fijarse y ver qué clase de patrones se han desarrollado y tendrán que apuntar sus propias operaciones numéricas de los patrones que han visto basándose de las tablas. Este grupo de aquí se encargará de los condimentos. Este grupo de aquí se encargará de las salchichas y el pan. El grupo de allá se encargará de los dos tipos de galletas que tenemos para postre. Y el grupo del de allá se encargará de los platos, los vasos y las bebidas. Me gustaría que empezaran por mirar las tablas que están en sus mesas.</p>
<p>WILLIAM KOVAL</p>	<p>When you first design a menu, you write the menu. And you rewrite it, and you rewrite it, and you rewrite it until you think it's right, then you rewrite it again. And then at that point I have to go through and determine how much is the eight-ounce piece of beef gonna cost me?</p> <p>If I pay fifteen dollars a pound for it, that's a raw piece of meat. After I clean it, it's thirty dollars a pound. So you have to figure in all the waste and how many orders will you get out of that finished product. The same with fish, the same with vegetables. It's a science within itself.</p>	<p>Cuando diseñas un menú, lo escribes. Lo cambias, y lo vuelves a cambiar, y lo cambias otra vez hasta que crees que es el mejor. Entonces lo vuelves a cambiar. Y una vez que ya lo tengo, lo estudio y tengo que determinar cuánto me va a costar la pieza de ternera de 8 onzas.</p> <p>Si pago a 15 dólares la libra de carne, será la carne en sí, sin limpiar. Una vez limpia cuesta 30 dólares la libra. Así que tienes que calcular, la carne que se desperdicia y cuántas porciones salen de ese trozo de carne final. Lo</p>



Episode 1: *What's Cooking? (Patterns)*
 Capítulo 1: Patrones

Can Take You Places

		mismo con el pescado, y también con las verduras. Es una ciencia en sí mismo.
MRS. GARCIA	Let me have this group over here. If I could have somebody kind of explain to me what you all figured out when you all were given a number of people, how you figured out the servings, the packages, and then to the total cost? Right over here.	Empecemos por este grupo de aquí. A ver si alguno de ustedes me puede explicar qué cálculos han hecho una vez que sabían el número exacto de gente, ¿cómo han calculado las porciones, los paquetes y el costo total? A ver aquí delante.
GIRL	We took the number people serving which was a one hundred and twenty. We divided that by the number of servings per package, which was ten, that equaled the number of packages which was twelve. We multiplied that times the cost per package which was two dollars and that got us the total cost of the packages which was twenty-four dollars	Hemos tomado el número de gente a la que tenemos que servir, 120. Lo hemos dividido por el número de porciones por paquete, que fue 10 y eso equivale el número de paquetes que fue 12. Luego lo multiplicamos por lo que cuesta cada paquete, que son 2 dólares y tenemos que el costo total de los paquetes es 24 dólares.
MRS. GARCIA	Remember the next time when you go to a restaurant think of all the planning, all the mathematics, all the calculating your chef has to do in order to have enough food and enough items for everybody coming. For example they may have a day when not many people come like when just one class would come to our café. Or like a day that you figured out that the entire school was coming over here to our kids' café. Okay. Next, let's go ahead and get our homework out so we can discuss it.	Acuérdense la próxima vez que vayan a un restaurante de pensar en todo el trabajo de planificación, todos los cálculos que tiene que hacer el chef para tener suficiente comida y suficientes ingredientes para todos los comensales. Por ejemplo, puede haber un día en el que no tengan muchos clientes, como si solo una clase fuese a nuestro restaurante. O puede haber otro día en el que el colegio entero venga



Episode I: *What's Cooking?* (Patterns)
 Capítulo I: Patrones

Can Take You Places

		a nuestro restaurante. Muy bien. Ahora vamos a revisar la tarea.
WILLIAM KOVAL	<p>Before they would let me into the Culinary Institute of America, I had to go take a math class. I was a terrible math student. So I went through the summer, screaming and yellin' saying, "Mom, I don't want to do this." And I finally got through it and they let me in. And I think about it today, I wish I had taken it more serious way back then, you know, when you have the opportunity, when you have all these people behind you who are willing to teach you and they make it happen.</p> <p>I just like what I do. Love being a chef</p>	<p>Antes de ingresar en el Instituto Culinario de América, tuve que asistir a unas clases de matemáticas. Yo era muy malo en las matemáticas. Así que me pasé aquel verano, llorándole a mi madre y diciéndole: "Mamá yo no quiero hacer esto" pero al final acabé las clases e ingresé. Y cuando pienso en ello hoy, me hubiese gustado habérmelo tomado más en serio allá en aquel tiempo. Ya sabes, cuando tienes la oportunidad, cuando tienes a toda esa gente ahí detrás de ti dispuestos a enseñarte, y apoyándote, quienes hacen que las cosas sucedan. A mi me gusta lo que hago. Me encanta ser chef.</p>