

1



What is a restaurant?

WHAT IS A RESTAURANT?

OPEN-ENDED DISCUSSION QUESTIONS	SAMPLE RESPONSES
1. What is a restaurant?	A restaurant is a place where people go to eat meals.
2. Why do people go to restaurants?	People go to restaurants to try new foods, spend time with friends and family, and celebrate special times.
3. What happens in a restaurant?	Workers make and serve food. Customers order, eat, and pay for food.
4. What kinds of restaurants have you visited? What kinds of restaurants do you know about?	There are many different kinds of restaurants: <ul style="list-style-type: none">• fast-food restaurants• fancy restaurants• family restaurants• restaurants that serve food from other countries, such as China, Italy, and Mexico
5. What is the difference between a fast-food restaurant and a fine-dining (or “sit-down”) restaurant?	A fast-food restaurant is a place where people order and pay for their food at a counter and then get their food right away. A fine-dining restaurant is a place where people sit at tables and a server takes the food orders and serves the food.

VOCABULARY	
1. restaurant	a place where people go to buy and eat meals
2. fast food	food that is made and eaten quickly, such as french fries
3. family restaurant	a restaurant that offers meals that children like to eat and has a dining area that is comfortable for families with children
4. fine-dining restaurant	a sit-down restaurant that offers meals that cost a lot of money and where people dress up to eat
5. carry-out food	meals that people buy at restaurants and take with them to eat somewhere else

¿QUÉ ES UN RESTAURANTE?

PREGUNTAS ABIERTAS PARA COMENTAR	RESPUESTAS GUIADAS
1. ¿Qué es un restaurante?	Un restaurante es un lugar donde las personas van a comer.
2. ¿Por qué van las personas a los restaurantes?	Las personas van a los restaurantes para probar comidas diferentes, estar con amigos y familiares, y celebrar ocasiones especiales.
3. ¿Qué pasa en un restaurante?	Los empleados preparan y sirven la comida. Los clientes piden, comen y pagan la comida.
4. ¿Qué tipos de restaurantes has visitado? ¿Qué tipos de restaurantes conoces?	Hay muchos tipos de restaurantes: <ul style="list-style-type: none">• de comida rápida• de comida fina• para familias con niños• restaurantes que sirven comida típica de otros países como China, Italia y México
5. ¿Cuál es la diferencia entre un restaurante de comida rápida y un restaurante de comida elaborada (o “fina”)?	Un restaurante de comida rápida es un lugar donde las personas piden la comida y pagan en el mostrador, y donde les traen la comida enseguida. Un restaurante de comida elaborada es un lugar donde las personas se sientan en la mesa y un mesero les toma la orden y les sirve la comida.

VOCABULARIO	
1. restaurante	un lugar donde las personas van a pedir comida y a comer
2. comida rápida	comida que se prepara y se come rápidamente, como las papas fritas
3. restaurante familiar	un restaurante que ofrece comidas que a los niños les gustan y que tiene un comedor que es cómodo para familias con niños
4. restaurante de comida elaborada	un restaurante fino que ofrece comida cara, y donde las personas que van a comer visten de manera elegante
5. comida para llevar	comida que las personas compran en el restaurante y se la llevan para comer en otro lugar

The Restaurant © 2019 Storypath. All rights reserved.

2



What might you see inside a restaurant?

WHAT MIGHT YOU SEE INSIDE A RESTAURANT?

OPEN-ENDED DISCUSSION QUESTIONS	SAMPLE RESPONSES
1. What might you see inside a restaurant?	You will probably see a dining area with tables and chairs. You might also see a kitchen with a stove, an oven, and a refrigerator.
2. What happens in the dining area?	People sit at tables and eat their meals. Waiters and waitresses take orders and bring the food.
3. What happens in the restaurant kitchen?	Workers make the meals and wash the dishes. They might work at a stove, a grill, or a counter.
4. What other areas might you see at a restaurant?	You might see <ul style="list-style-type: none">a waiting arearestroomsa play areaa parking lot outside of the restaurant

VOCABULARY	
1. customer	someone who comes to a restaurant or store to buy something
2. dining area	the part of a restaurant where people eat
3. kitchen	the part of a restaurant (or home) where food is cooked and prepared
4. meal	food that is eaten at one time, such as breakfast, lunch, or dinner
5. order	the food or drink a customer asks for in a restaurant

¿QUÉ PODRÍAS VER EN UN RESTAURANTE?

PREGUNTAS ABIERTAS PARA COMENTAR	RESPUESTAS GUIADAS
1. ¿Qué podrías ver en un restaurante?	Probablemente veas un comedor con mesas y sillas. También puede que veas una cocina con una estufa, un horno y un refrigerador.
2. ¿Qué pasa en el comedor?	Las personas se sientan en las mesas y comen su comida. Los meseros y las meseras toman las órdenes y traen la comida.
3. ¿Qué pasa en la cocina del restaurante?	Los empleados preparan la comida y lavan los platos. Puede que trabajen en una estufa, en una parrilla o en un mostrador.
4. ¿Qué otras áreas podrías ver en un restaurante?	Quizás veas <ul style="list-style-type: none">un área de esperalos bañosun área de juegosun estacionamiento afuera del restaurante

VOCABULARIO	
1. cliente	alguien que va a un restaurante o a una tienda para comprar algo
2. comedor	el área de un restaurante donde las personas comen
3. cocina	el área del restaurante (o casa) donde se cocina y se prepara la comida
4. comida	alimento que se come de cada vez, como el desayuno, el almuerzo o la cena
5. ordenar	lo que el cliente pide en un restaurante

The Restaurant © 2019 Storypath. All rights reserved.

3



Who works in a restaurant?

WHO WORKS IN A RESTAURANT?

OPEN-ENDED DISCUSSION QUESTIONS	SAMPLE RESPONSES
1. Who works in the dining area of a restaurant?	<ul style="list-style-type: none">greeter, host, or hostess: a worker in charge of seating the customersserver: a worker who takes orders and serves foodbus person: a worker who clears away the dirty dishes and wipes the tables
2. What do greeters, hosts, and hostesses do?	They show the customers where to sit. If the restaurant is full, they write down the names of the people who are waiting and make sure everyone gets seated.
3. What do servers do?	<div>Servers</div> <ul style="list-style-type: none">find out what customers want by taking their orderswrite down orders or type orders into a computerbring the food to the tablesgive customers a bill when it is time to pay
4. What do bus people do?	They clear off the tables when the customers are finished eating. They wipe off the tables and bring the dirty dishes into the kitchen.
5. Why is it important for restaurant workers to be friendly and helpful?	Customers like to go to restaurants where there are friendly and helpful workers. Also, when workers are kind and helpful to each other, the work is easier and gets done faster.

VOCABULARY	
1. greeter, host, or hostess	the restaurant worker who says hello to the customers when they arrive and shows them to their table
2. server	the restaurant worker who takes orders from the customers and brings the food to the tables
3. bus person	the restaurant worker who cleans and sets each table after customers have finished eating
4. bill or check	a small piece of paper that tells the customers how much they must pay for the food they have eaten
5. tips	money customers give to servers to pay them for their work

¿QUIÉNES TRABAJAN EN UN RESTAURANTE?

PREGUNTAS ABIERTAS PARA COMENTAR	RESPUESTAS GUIADAS
1. ¿Quiénes trabajan en el comedor de un restaurante?	<ul style="list-style-type: none">anfitrión o anfitriona: un empleado que se encarga de sentar a los clientesmesero o mesera: un empleado que toma las órdenes y sirve la comidaayudante del mesero: un empleado que se lleva los platos sucios y limpia las mesas
2. ¿Qué hacen los anfitriones?	Les indican a los clientes donde sentarse. Si el restaurante está lleno, apuntan los nombres de las personas que están esperando y las sientan cuando les toque el turno.
3. ¿Qué hacen los meseros?	<div>Los meseros y meseras</div> <ul style="list-style-type: none">le toman la orden al cliente y así saben lo que éste deseaescriben la orden, a mano o en una computadorallevan la comida a la mesale dan la cuenta al cliente cuando es el momento de pagar
4. ¿Qué hacen los ayudantes del mesero?	Retiran los platos sucios de las mesas cuando los clientes terminan de comer. Limpian las mesas y llevan los platos sucios a la cocina.
5. ¿Por qué es importante que los empleados de un restaurante sean amigables y simpáticos?	A los clientes les gusta ir a los restaurantes donde hay empleados amigables y simpáticos. Además, cuando los empleados son amables con los demás empleados, el trabajo se hace más fácil y rápido.

VOCABULARIO	
1. anfitrión o anfitriona	el empleado del restaurante que saluda a los clientes cuando llegan y los lleva a su mesa
2. mesero o mesera	el empleado del restaurante que toma las órdenes de los clientes y les lleva la comida a la mesa
3. ayudante del mesero	el empleado del restaurante que limpia y pone la mesa cada vez que un grupo de clientes termina de comer
4. cuenta o factura	un pedacito de papel que le dice al cliente cuánto debe pagar por lo que ha comido
5. propina	dinero que los clientes le dan al mesero o mesera por su trabajo

The Restaurant © 2019 Storypath. All rights reserved.

4



What do restaurant cooks do?

WHAT DO RESTAURANT COOKS DO?

OPEN-ENDED DISCUSSION QUESTIONS	SAMPLE RESPONSES
1. Who works in the kitchen of a restaurant?	Restaurant cooks work in the kitchen to prepare food for the customers. Other workers wash the dishes, pots, and pans so they can be used again.
2. What do cooks and chefs do?	They fix the meals that the customers order. They use knives to cut or chop. They mix different ingredients together. They heat up food in an oven or on a stove or on a grill.
3. What do dishwashers do?	They wash dishes that the customers have used. They might wash dishes by hand or they might use a machine. They use soap and very hot water to make sure everything gets clean.
4. Why is it important for kitchen workers to know how to be safe?	There are many dangerous things in a kitchen, such as sharp knives and hot stoves. Workers must know how to keep themselves safe and how to make sure the food is clean and safe for the customers to eat.

VOCABULARY	
1. cook	the restaurant worker who prepares the food in the kitchen
2. dishwasher	the restaurant worker who washes the dishes (a “dishwasher” is also a machine that washes dishes)
3. oven	a machine, shaped like a big box, that gets hot inside and is used for cooking food
4. stove	the flat top of an oven that is used to heat up pots and pans
5. grill	a big, flat piece of metal that gets very hot and can be used to cook food such as hamburgers and pancakes

¿QUÉ HACEN LOS COCINEROS DE UN RESTAURANTE?

PREGUNTAS ABIERTAS PARA COMENTAR	RESPUESTAS GUIADAS
1. ¿Quiénes trabajan en la cocina de un restaurante?	Los cocineros trabajan en la cocina para preparar la comida de los clientes. Otros empleados lavan los platos, ollas y cazuelas para volverlas a usar.
2. ¿Qué hacen los cocineros?	Preparan la comida que pidieron los clientes. Puede que usen cuchillos para cortar o picar los ingredientes. Quizás mezclen distintos ingredientes. Pueden calentar la comida en un horno, en una estufa o en una parrilla.
3. ¿Qué hacen los lavaplatos?	Lavan los platos que usaron los clientes. Puede que laven las cosas a mano o a máquina. Usan jabón y agua caliente para asegurarse de que todo quede limpio.
4. ¿Por qué es importante que los empleados de la cocina sean cuidadosos?	Hay muchas cosas peligrosas en la cocina, como cuchillos afilados y estufas calientes. Los empleados deben saber cómo tener cuidado y cómo asegurarse de que la comida esté limpia y no les haga daño a los clientes.

VOCABULARIO	
1. cocinero	el empleado del restaurante que prepara la comida en la cocina
2. lavaplatos	el empleado del restaurante que lava los platos (un “lavaplatos” es también una máquina que lava platos)
3. horno	un aparato, en forma de caja, que se calienta mucho por dentro y se usa para cocinar la comida
4. estufa	la parte de arriba de un horno que se usa para calentar las ollas y cazuelas
5. parrilla	un pedazo grande y plano de metal que se calienta mucho y se usa para cocinar alimentos como las hamburguesas y los panqueques

The Restaurant © 2019 Storypath. All rights reserved.

5



What kinds of foods are served in a restaurant?

WHAT KINDS OF FOODS ARE SERVED
IN A RESTAURANT?

¿QUÉ TIPO DE COMIDA SE SIRVE EN UN RESTAURANTE?

OPEN-ENDED DISCUSSION QUESTIONS	SAMPLE RESPONSES
1. What is a menu?	A restaurant menu shows a list of different kinds of foods offered at that restaurant. The menu also shows the price for each item. Customers read the menu and make choices about what they want to eat or drink.
2. How do people choose what to order?	People make choices based on many different things. People might choose a food because of how it tastes or because of how much it costs. People might choose a food because it is an important food for their culture or religion.
3. Why is it important to make healthy choices about food?	Our bodies need healthy food to grow. It is usually fine to eat sweets or “junk food” once in a while, but most of the foods we eat should be foods that will keep us healthy.
4. Which foods will help keep us healthy?	To stay healthy, people need to eat a variety of foods from the different food groups. That means we should eat grains, fruit, vegetables, milk, and meat or beans every day. Foods that are made with a lot of sugar or oil are usually not very healthy choices.

VOCABULARY	
1. menu	a list of foods and drinks that can be ordered at a restaurant
2. appetizer	food eaten at the beginning of a meal, such as soup
3. main course	the largest or most important part of the meal
4. dessert	food served at the end of a meal, such as fruit or ice cream
5. beverage	a drink, such as milk or juice

PREGUNTAS ABIERTAS PARA COMENTAR	RESPUESTAS GUIADAS
1. ¿Qué es un menú?	El menú es una lista de los diferentes tipos de comida que se ofrecen en el restaurante. El menú también tiene el precio de cada platillo. Los clientes leen el menú y deciden qué van a comer y a beber.
2. ¿Cómo eligen las personas lo que van a pedir?	Las personas deciden en base a muchas cosas. Puede que elijan la comida por su sabor o por su precio. O, puede que escojan un platillo porque es una comida importante en su cultura o religión.
3. ¿Por qué es importante elegir comida saludable?	Nuestro cuerpo necesita comida saludable para crecer. Se puede comer dulces o “comida chatarra” de vez en cuando, pero lo que comemos regularmente debe ser saludable.
4. ¿Qué tipo de comida nos mantiene saludables?	Para estar saludable, debemos comer una variedad de comidas de los diferentes grupos de alimentos. Es decir, debemos comer granos, frutas, verduras, leche y carne o frijoles todos los días. Las comidas que se preparan con mucho azúcar o aceite no son muy saludables.

VOCABULARIO	
1. menú	la lista de la comida y bebida que se puede pedir en un restaurante
2. aperitivo	la comida, como la sopa, que se come antes del plato principal
3. plato principal	la parte más abundante y más importante de la comida
4. postre	comida, como fruta o helado, que se sirve después del plato principal
5. bebida	líquido que se toma, como la leche o el jugo

The Restaurant © 2019 Storypath. All rights reserved.

6



What do people say in a restaurant?

WHAT DO PEOPLE SAY IN A RESTAURANT?

OPEN-ENDED DISCUSSION QUESTIONS	SAMPLE RESPONSES
1. What might a greeter say when customers come into a restaurant?	"Hello! Welcome to our restaurant."
2. What might customers say when they come into a restaurant?	"Hello. We'd like a table for four, please."
3. What might a server say when he comes up to the customers' table?	"Hello. Are you ready to order? Our special tonight is the chicken dinner."
4. What might a customer say when she is ready to order?	"We'd like four chicken dinners and milk to drink, please."
5. What might a cook say when he is finished making an order?	"Here are the chicken dinners for table number six."
6. What might a server say to the cook when he gives him the food?	"Thank you! I'll take these to the table right away."
7. What might the server say when he serves the food?	"Here are your chicken dinners. Is there anything else I can get for you?"
8. What might the customer say to the server when it's time to pay the bill?	"Thank you for a delicious meal. Here, please keep the change."

VOCABULARY	
1. please	what you say when you are asking for something
2. thank you	what you say when someone has been kind to you or given you something
3. keep the change	what you say when you want the waiter or waitress to keep the extra money for a tip

¿QUÉ DICEN LAS PERSONAS EN UN RESTAURANTE?

PREGUNTAS ABIERTAS PARA COMENTAR	RESPUESTAS GUIADAS
1. ¿Qué podría decir el anfitrión a los clientes que llegan al restaurante?	"¡Hola! Bienvenidos al restaurante".
2. ¿Qué podrían decir los clientes al entrar al restaurante?	"Hola. Queremos una mesa para cuatro, por favor".
3. ¿Qué diría el mesero cuando va a la mesa de los clientes?	"Hola. ¿Qué les apetece hoy? Nuestro especial de la noche es pollo".
4. ¿Qué dirían los clientes cuando ya están listos para pedir?	"Queremos cuatro platos de pollo, y de beber, leche, por favor".
5. ¿Qué podría decir el cocinero cuando termine de preparar la orden?	"Ya están listos los cuatro platos de pollo para la mesa seis".
6. ¿Qué le diría el mesero al cocinero cuando el cocinero le da los platos?	"¡Gracias! Me los llevo a la mesa inmediatamente".
7. ¿Qué diría el mesero cuando sirve la comida?	"Aquí están los platos de pollo. ¿Necesitan algo más"?
8. ¿Qué le podría decir el cliente al mesero cuando es hora de pagar la cuenta?	"Gracias por la deliciosa comida. Por favor, quédese con el cambio".

VOCABULARIO	
1. por favor	lo que se dice cuando pedimos algo
2. gracias	lo que se dice cuando alguien ha sido amable o nos ha dado algo
3. quédese con el cambio	lo que se dice cuando queremos que el mesero o mesera se quede con el dinero que sobra, de propina

The Restaurant © 2019 Storypath. All rights reserved.

