

„Hiszpańskie Staże Szansą na do Kariery Zawodowej”

Walencja 10.09. – 05.10.2019

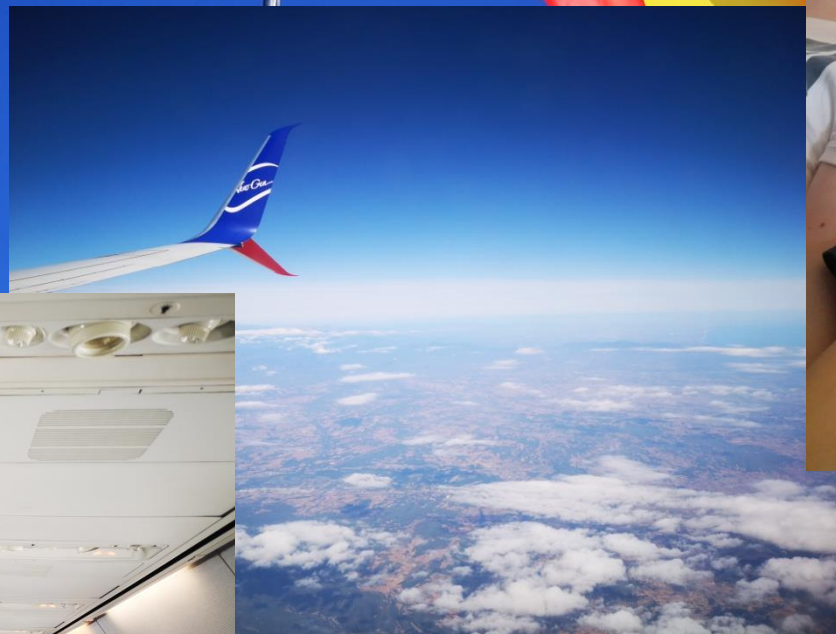
Mariusz Opania kl. III N-
Technik żywienia i usług
gastronomicznych



Erasmus+



Droga w nieznane



Gdańsk → Warszawa → Barcelona



Erasmus+





Barcelona -> Walencja

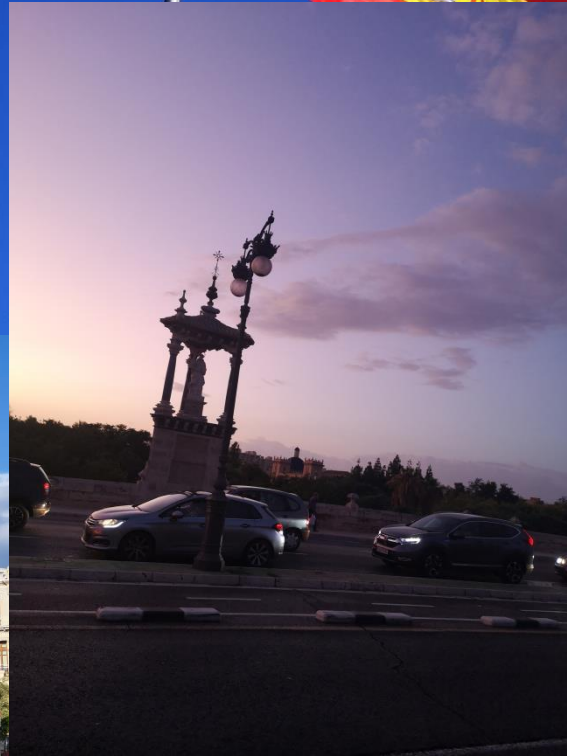


Erasmus+



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU

Pierwszy dzień



Pierwsze
odkrywanie
Walencji



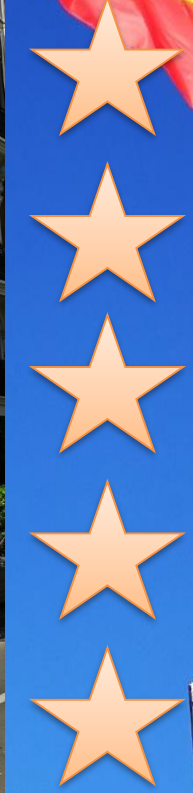
Erasmus+

ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU



Miejsce praktyk

Hotel Hospes Palau De La Mar, Restaurante Ampar



Erasmus+



Miejsce praktyk




Kuchnia w środku oraz zdjęcie z teamem



Erasmus+




Dania: przystawki



Amuse boushe



tatar



Przystawka z
jamón serrano

Wykonane z narodowych produktów



Erasmus+



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU

Dania: Zasadnicze



focaccia



Szypik kostny z pierożkami

Dania zasadnicze wykonane są przeważnie z mięs oraz ryb



Smażony łosoś



Erasmus+

Deska wyrobów słodzonych



Dania: desery



Brownie z lodami
czekoladowymi



Krem waniliowy z
malina i boczkiem



Nie konwencyjne
metody łączenia
smaku słonego i
słodkiego



Erasmus+



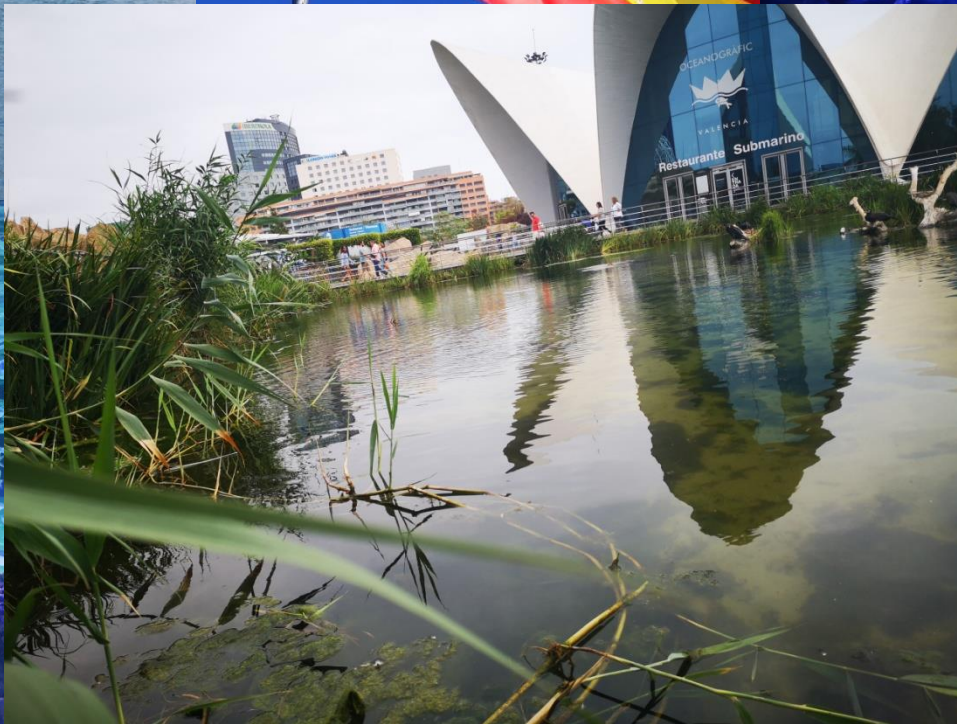
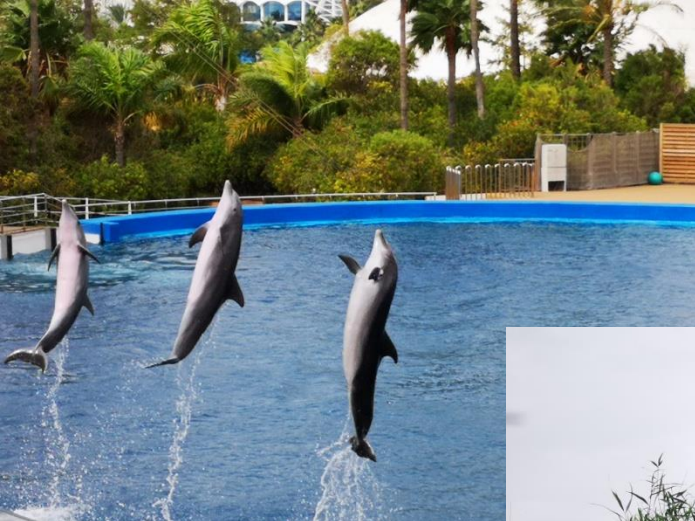
Czas wolny

W czasie wolnym przebywamy głównie poza domem. Staramy się poznać wszystkie smaczki tego pięknego miasta.



Erasmus+





Oceanarium w Walencji



Erasmus+



Cuenca

Piękne miasto
z pierwszym
gotyckim
kościółem.



Erasmus+



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU

Zwiedzania Walencji ciąg dalszy

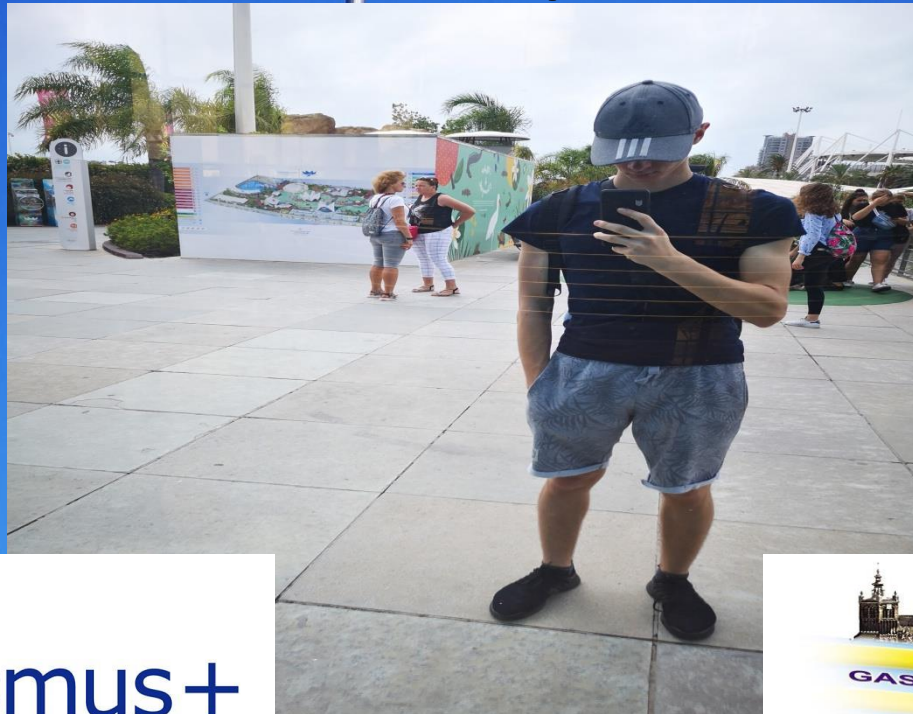


Erasmus+





**Dziękuję za uwagę
Mariusz Opania**



Erasmus+

