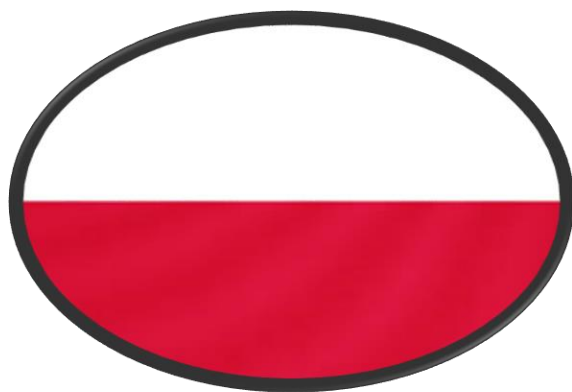


ERASMUS+ 2018-2020 “Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej”

08/10/2019 - 02/11/2019



Pierwszy dzień ekscytującej podróży



- Gdańsk- Warszawa
- Warszawa- Barcelona
- Barcelona- Walencja



Restauracja “El Pederniz”



*Restauracja “El Pederniz” to
lokalna hiszpańska kuchnia
posiadająca wyśmienite
jedzenie, przytulny lokal
oraz rewelacyjną atmosferę!*



Przystawki



**Buñuelos z serem
manchego**



**Krokiety z szynką
serrano**



Jajecznica z chorizo

Dania główne



arroz con marisco



Nuestros platos



lentejas



Erasmus+



Desery



pastel



pastel de chocolate



Erasmus+



Mój wspaniały zespół





Erasmus+



Walencja





Erasmus+



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU





Erasmus+

L'Oceanogràfic



Wspólnie z grupą
byliśmy w przepięknym
oceanarium z
rewelacyjnym pokazem
delfinów.

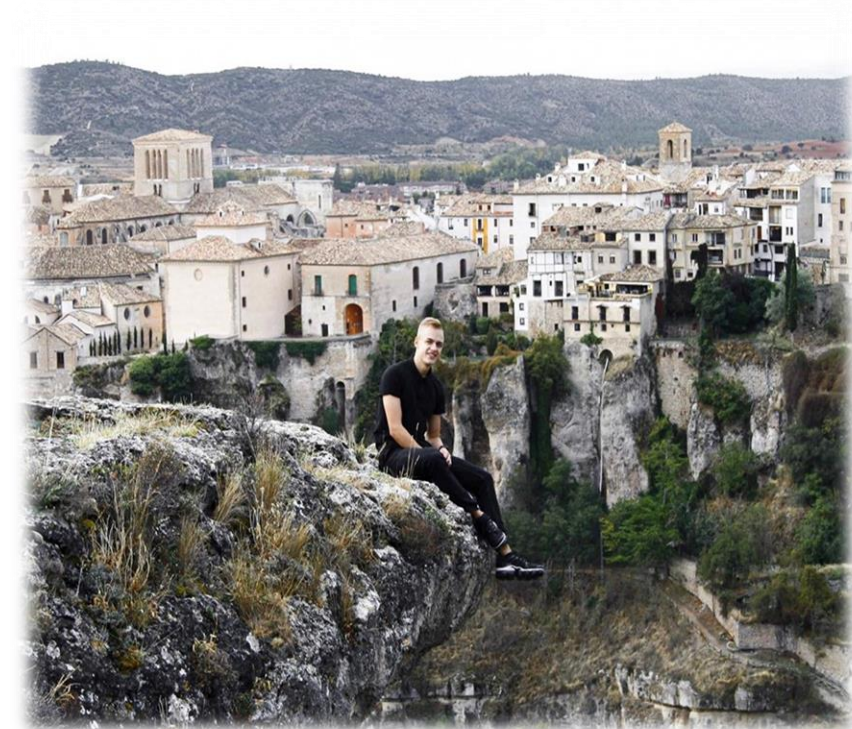




Erasmus+

Cuenca

Czas spędzony w cuence był dla mnie bardzo wartościowy jest to miasto na skale z wiszącymi domami jestem wdzieczny, że widziałem takie widoki.



Playa



**Czas wolny
również spędziliśmy
odpoczywając na plaży
bardzo dobrze
wspominam plaże w
Walencji była przepiękna
pogoda i ciepłutka woda.**





Erasmus+



Jardin Botanico

Jardin Botanico to piękny ogród z egzotyczną roślinnością w gorący dzień, można się zrelaksować i podziwiać przyrodę.





Erasmus+



Mercado Central de Valencia

Podczas grupowych wypadów byliśmy w Mercado Central jest to ogromny rynek bardzo mi się tam podobało ze względu na jego modernistyczną architekturę jest to prawdziwe królestwo kolorów, smaków i aromatów śródziemnomorskiej gastronomii.





Erasmus+



Nocne wypady



Dziękuję za uwagę

Źródła:

- Własne
- www.zsgh.edu.gdansk.pl
- Google

**Oskar Kupidura III K
Technik żywienia i
usług gastronomicznych**