



Erasmus+



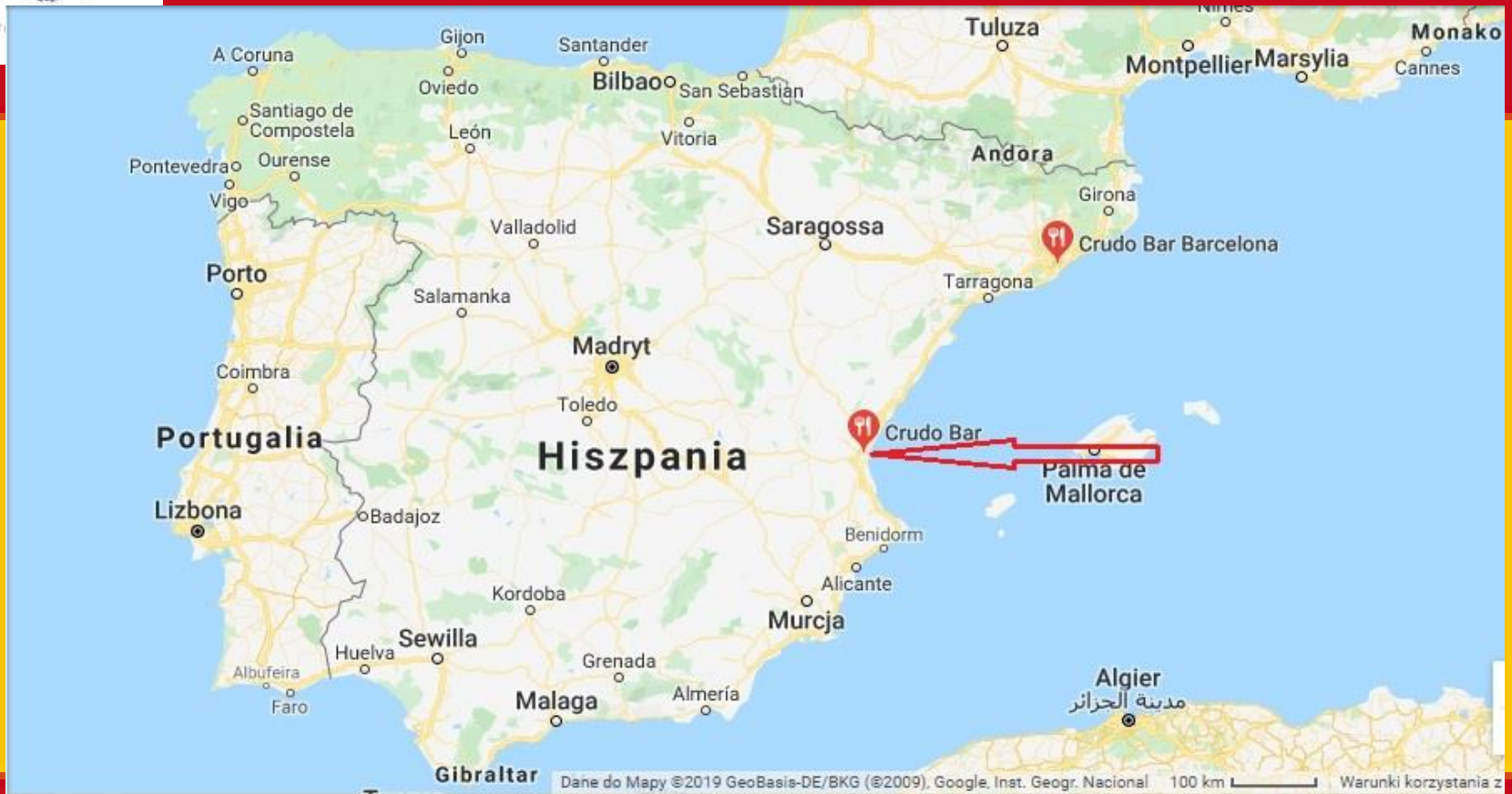
ERASMUS + „Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej”

Filip Erdanowski, kl III E, kucharz SB



CRUDO BAR VALENCIA

Położenie



Erasmus+

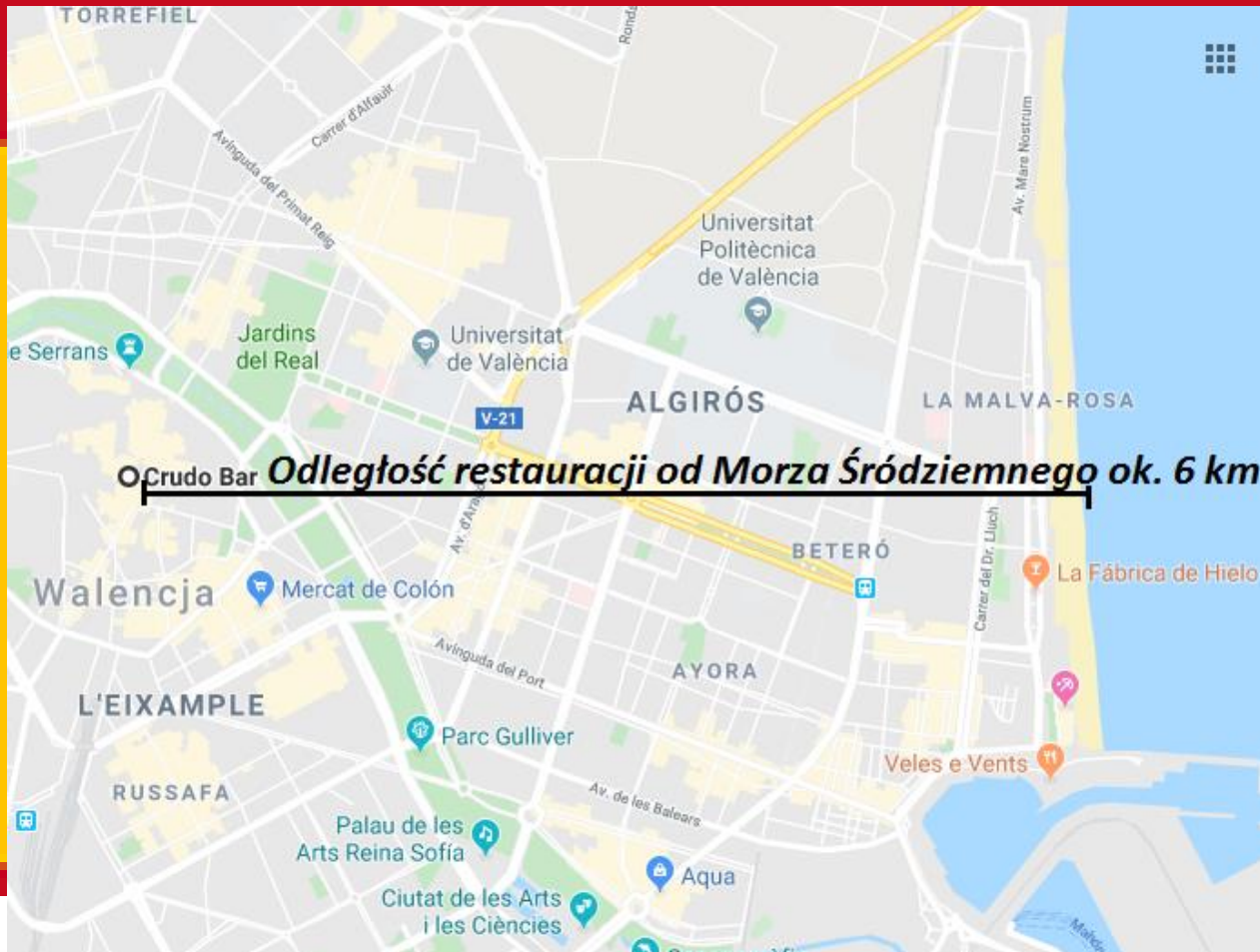


ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU



CRUDO BAR VALENCIA

Położenie



Erasmus+



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU



CRUDO BAR VALENCIA

Polozenie



Erasmus+





CRUDO BAR VALENCIA

Wystrój



Erasmus+



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU



CRUDO BAR VALENCIA

Wystrój



Erasmus+



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU



CRUDO BAR VALENCIA

Menu

Arroz negro con gambas



Erasmus+





CRUDO BAR VALENCIA

Menu

Tataki de atun



Erasmus+



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU



CRUDO BAR VALENCIA

Menu

Bunelos el pulpo



Erasmus+





CRUDO BAR VALENCIA

Menu

Ostras



Erasmus+



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU



CRUDO BAR VALENCIA

Menu

Causa de pulpo i Causa de atun



Erasmus+



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU



CRUDO BAR VALENCIA

Menu

Pulpo con patatas



Erasmus+



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU



CRUDO BAR VALENCIA

Praca na kuchni



Erasmus+



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU



CRUDO BAR VALENCIA



E





Erasmus+



Dziękuję za uwagę