



Fundusze Europejskie

Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PO WER — HISZPAŃSKIE STAŻE KLUCZEM DO SUKCESU ZAWODOWEGO

Angelika Muszyńska Kl. III N Technik żywienia i usług gastronomicznych

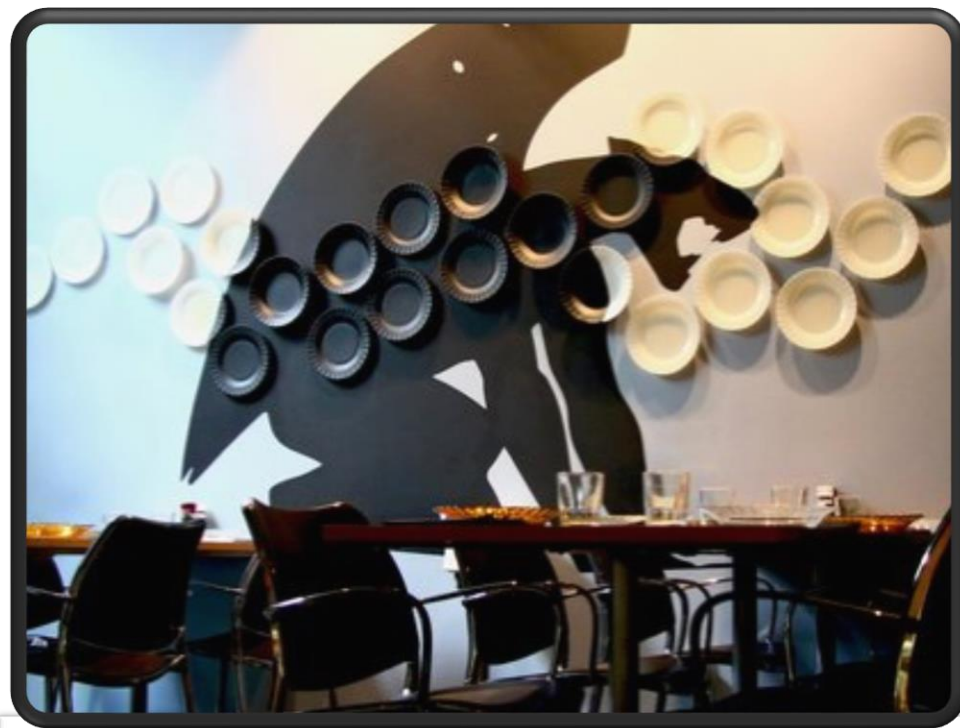




WYJAZD- 10.09 GODZ. 5:35

Do Warszawy przylecieliśmy o godz. 6:30. Pełni nadziei czekaliśmy na samolot do Barcelony, który miał wylecieć o 9:15. Godz. 12:30 Wylądowaliśmy w stolicy Kataloni, gdzie zaczęła się przygoda...





MERCATBAR

W 2010 roku QUIQUE DACOSTA otworzył swoją pierwszą restaurację w Walencji, z formą, którą nikt nigdy nie widział wcześniej, stając się pierwszym barem restauracyjnym. Mieści około 100 osób, serwuje typowe dania Hiszpańskie stworzone z produktów regionalnych.



DANIA

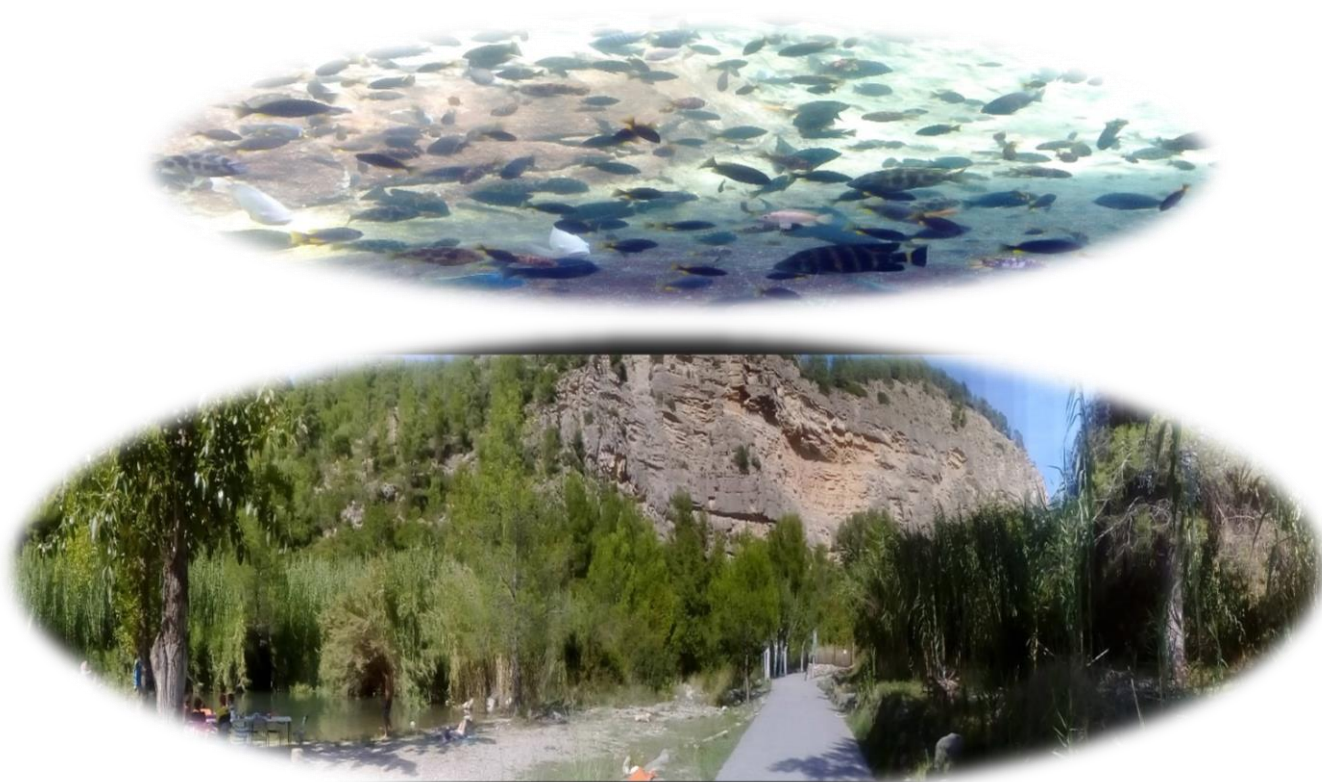


DESERY

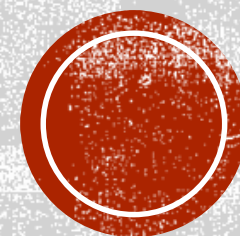


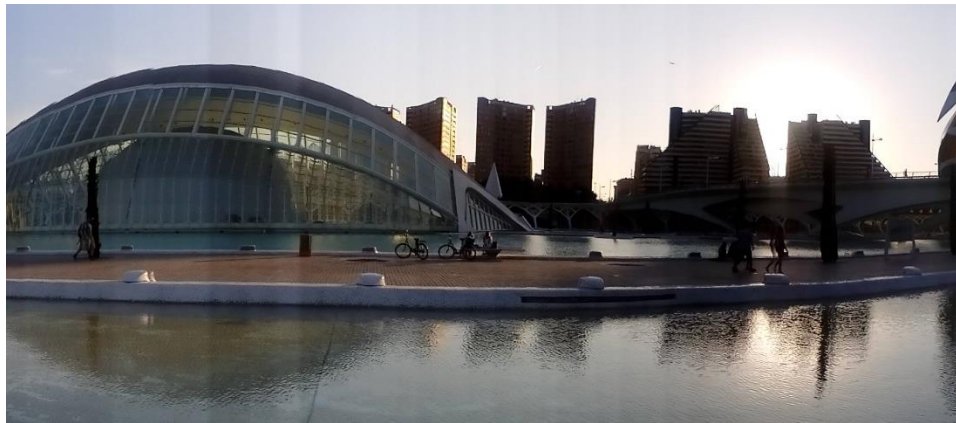


KUCHARZE



CZAS WOLNY





WALENCJA



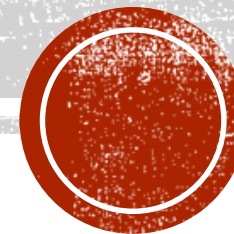
OSTATNIE DNI

Trudno było się rozstać z słoneczną pogodą. Ostatni dzień na praktyce, ostatni dzień w Walencji, ostatni spacer po uliczkach dopiero co poznanych. To co było nowe stało się normalnością a teraz pozostają utrwalone na zdjęciach i w pamięci.





**DZIEKUJE ZA
UWAGĘ**



ŹRÓDŁA

- Własne zdjęcia
- Wikipedia
- Mercatbar.es
- Google grafika
- Zdjęcia projektowe strona zsgħ i mobility projects

