

NATALIA WIĘCEK KLIN

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH

ERASMUS+
**"ŚRÓDZIEMNOMORSKIE
DOŚWIADCZENIA
ZAWODOWE" 31.08 -
25.09.2021
RIMINI**



Współfinansowany
w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus+



ecvet

European Credit system for
Vocational Education & Training



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU

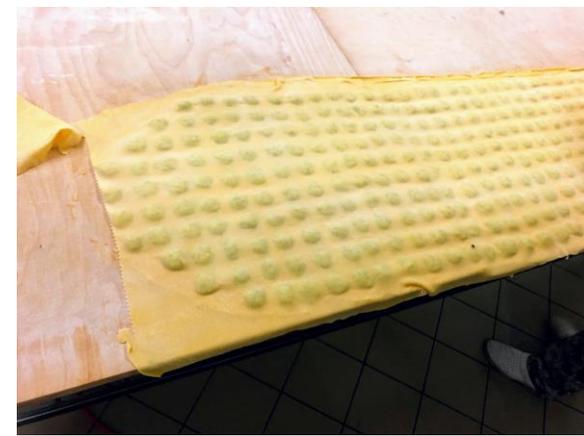
PRAKTYKI



 Współfinansowany
w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus+


ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU

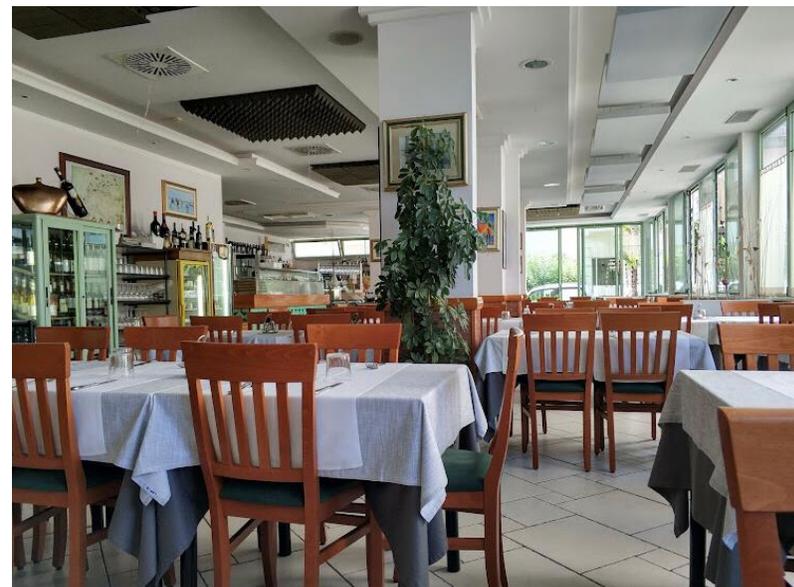
PRAKTYKI



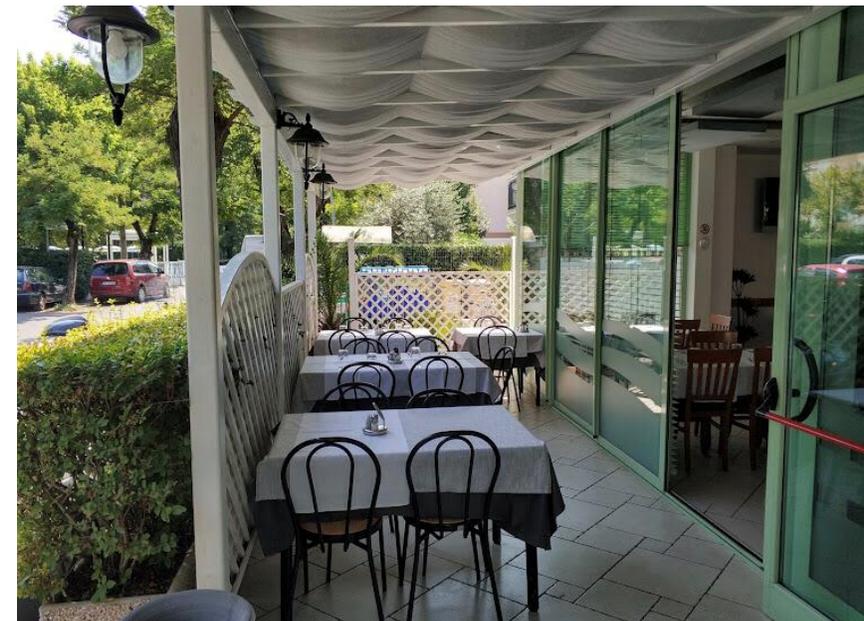
Współfinansowany
w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus+



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU



Oraz polski
obiad



Robiliśmy tort
urodzinowy

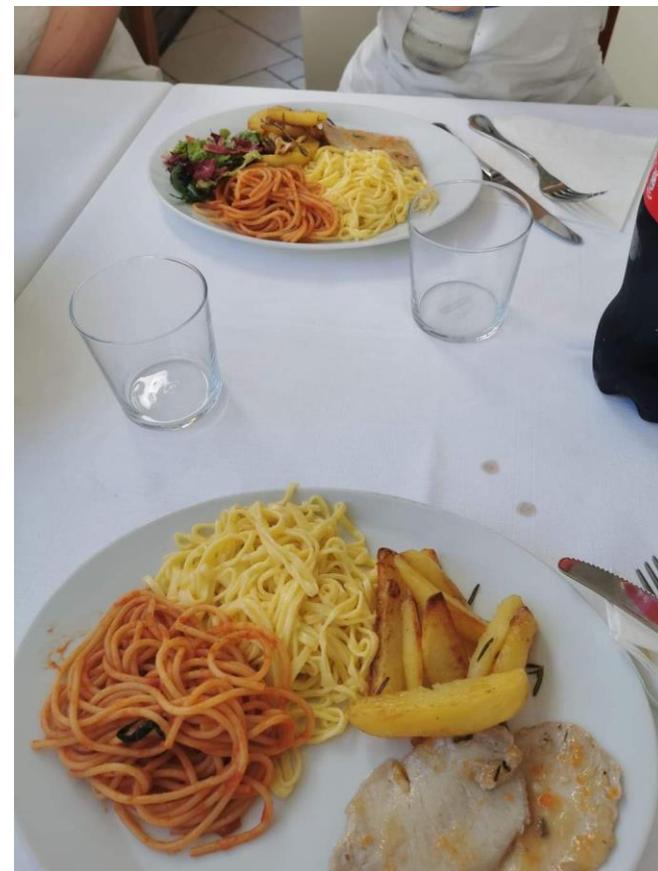


ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU



Współfinansowany
w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus+

OBIADY W LA CAPPA



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU



Współfinansowany
w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus+



ZAŁOGA



Współfinansowany
w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus+



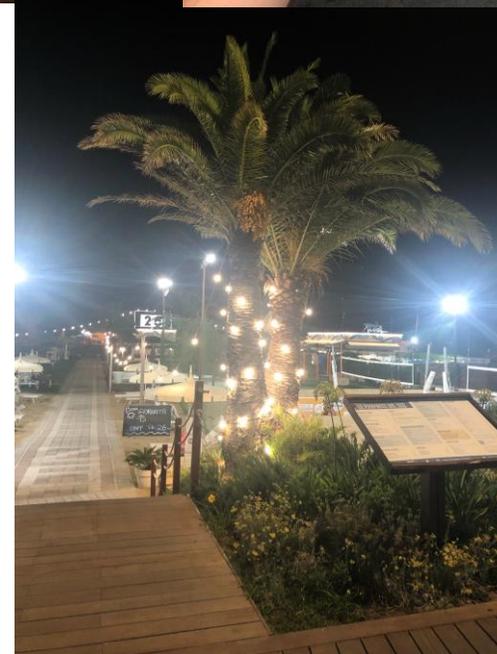
A professional kitchen with stainless steel counters, shelves, and a chef in the background. The kitchen is well-lit and organized, with various cooking equipment and supplies visible. The word "KUCHNIA" is overlaid in white text on the left side of the image.

KUCHNIA

RIMINI



CZAS WOLNY



Współfinansowany
w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus+

ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU

WYCIECZKA DO WENECCJI



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU



Współfinansowany
w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus+

WYCIECZKA DO SAN MARINO



Współfinansowany
w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus+

WYCIECZKA DO RAVENNY



Współfinansowany
w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus+



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU

**DZIĘKUJĘ
ZA
UWAGĘ**

