



KARAK

Erasmus+ 2025-1-PL01-KA121-VET000318141
„Ucz się, pracuj, smakuj - mobilność w sektorze
HoReCa”

Dominika Chwiotka, kl. III L
Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych



KARAK

Miejscem, w którym miałam okazję odbywać praktyki, była restauracja KARAK, znajdująca się w hotelu One Shot Mercat położona w samym sercu Walencji, przy ulicy Carrer del Músic Peydró 9. Praktyki odbywałam od 03.03.2026 do 28.03.2026 roku.





STYL KUCHNI I NAGRODY

Lokal zdobył wiele prestiżowych wyróżnień, takich jak Michelin 2026, 1 Sol Guia Repsol 2026 oraz Top 14 Macarfi 2025. Restauracja specjalizuje się w autorskiej kuchni śródziemnomorskiej, łączącej tradycję z nowoczesnym podejściem do smaku i prezentacji dań



Dofinansowane przez
Unię Europejską



M E N U



Dofinansowane przez
Unię Europejską

Menu restauracji ma autorski charakter i opiera się na kuchni śródziemnomorskiej. Goście mogą wybierać spośród kilku wariantów menu degustacyjnego: małego, średniego i dużego. Koncepcja restauracji, oparta jest na hasle „Od przetrwania do transcendencji”, przedstawia ono podróż przez różnorodne smaki i kulinarne doświadczenia. Dania wyróżniają się ciekawymi połączeniami smaków, np. słodkich akcentów z warzywami lub wyrazistymi dodatkami. Restauracja oferuje również szeroki wybór kombuch, które dobrze uzupełniają degustacyjny charakter menu.

SMALL

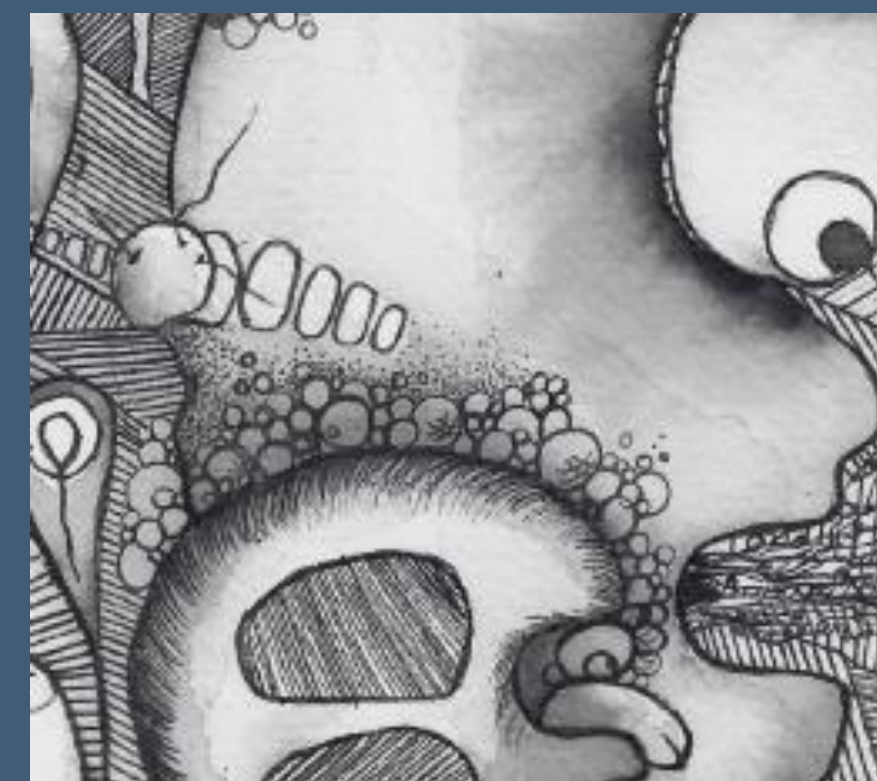
7-daniowe menu degustacyjne – 90 €
6 degustacji win – 60 €
4 kieliszki wina – 40 €

MEDIUM

9-daniowe menu degustacyjne – 105 €
8 degustacji win – 80 €
5 kieliszków wina – 50 €

LARGE

11-daniowe menu degustacyjne – 120€
10 degustacji win – 100 €
6 kieliszków wina – 60 €





MOJE OBOWIĄZKI PODCZAS PRAKTYK

W trakcie praktyk pracowałam głównie na kuchni zimnej, gdzie zajmowałam się przygotowywaniem półproduktów, przystawek oraz deserów. Do moich codziennych obowiązków należało krojenie i przygotowywanie warzyw, dbanie o porządek na stanowisku pracy, dekorowanie potraw oraz pomoc przy organizacji pracy kuchni.

Podczas praktyk poznałam tradycyjne potrawy, takie jak hiszpańskie croquetas czy cannelloni, a także miałam okazję uczestniczyć w przygotowywaniu nowoczesnych, autorskich dań. Wśród nich znalazły się m.in. tarta de cebolla, panna cotta de coliflor i espárragos blancos oraz petit fours, czyli różne warianty trufl i pralin.





PRACA NA PORANNEJ ZMIANIE

Przez tydzień miałam również okazję pracować na zmianie śniadaniowej. Do moich obowiązków należało przygotowywanie bufetu śniadaniowego, w tym świeżych owoców, warzyw, ciast oraz pieczywa. Zajmowałam się także przygotowywaniem ciepłych posiłków dla gości. Praca na tej zmianie pozwoliła mi rozwijać umiejętności językowe, szczególnie język angielski, poprzez kontakt z gośćmi i przyjmowanie zamówień.



Dofinansowane przez
Unię Europejską



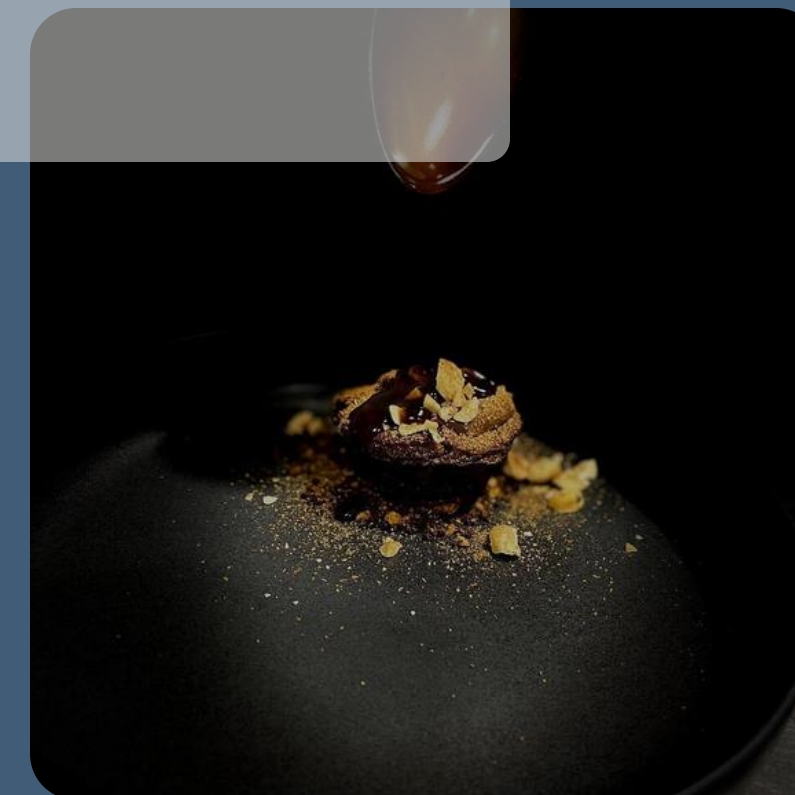
PRZYKADOWE DANIA GŁÓWNE Z KARTY



Dofinansowane przez
Unię Europejską



PRZYKADOWE DESERY Z KARTY



Dofinansowane przez
Unię Europejską





PODSUMOWANIE

Praktyki w restauracji KARAK były dla mnie bardzo cennym doświadczeniem i pozwoliły mi rozwinąć wiele umiejętności — zarówno podczas zmiany porannej, jak i popołudniowej. Nauczyłam się estetycznego wydawania dań, tworzenia ciekawych połączeń smakowych oraz lepszej organizacji pracy w kuchni. Dzięki codziennemu kontaktowi z gośćmi i zespołem rozwinęłam również swoje umiejętności językowe, szczególnie z języka angielskiego i hiszpańskiego.

Podczas praktyk poznałam wielu utalentowanych ludzi z pasją do gastronomii, którzy mieli różne spojrzenia na gotowanie i wiele interesujących pomysłów kulinarnych. Praca w takim środowisku była dla mnie bardzo inspirująca. Czas spędzony w restauracji wspominam bardzo dobrze i doceniam każdą chwilę oraz doświadczenie zdobyte podczas praktyk.



DZIEKUJE ZA
UWAGĘ 😊

ZRÓDŁA:

- <https://www.restaurantekarak.com/experiencias-menus>
- https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g187529-d4156914-Reviews-Karak-Valencia_Province_of_Valencia_Valencian_Community.html
- https://guide.michelin.com/en/comunidad-valenciana/valencia/restaurant/karak?utm_source=tripadvisor&utm_medium=partner&utm_campaign=restaurants
- https://www.tripadvisor.com/Hotel_Review-g187529-d12320926-Reviews-One_Shot_Mercat-Valencia_Province_of_Valencia_Valencian_Community.html#/media/12320926/?type=TRAVELER&albumid=107&category=107