



Dofinansowane przez
Unię Europejską

Restaurante Contrapunto Les Arts



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



Wiktoria Mróz 3k

Technik żywniea i usług gastronomicznych



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU



Dofinansowane przez
Unię Europejską

CONTRAPUNTO LES ARTS

Contrapunto les arts jest to miejsce w którym odbywałam swoją praktykę podczas stażu w Hiszpani konkretnie w Walencji. Restauracja jest położona w sercu miasta , obok znajdują się Miasto Sztuki i Nauki (Ciudad de las Artes y las Ciencias) to futurystyczny kompleks kulturalno-rozrywkowy w Walencji, będący jedną z największych atrakcji Hiszpanii. Słynie z interaktywnego Muzeum Nauki oraz największego oceanarium w Europie.



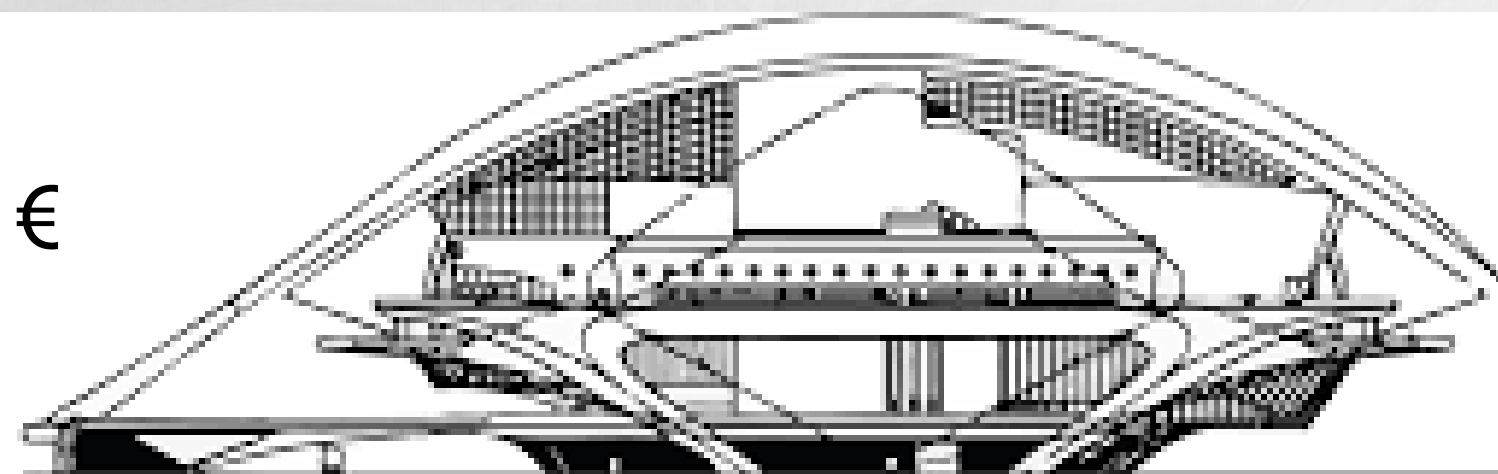


**Dofinansowane przez
Unię Europejską**

Menu

Contrapunto Les Arts oferuje nowoczesną kuchnię śródziemnomorską — kreatywne tapas, ryby, owoce morza i paelle z autorskimi, często orientальnymi akcentami. Menu jest eleganckie, sezonowe i inspirowane sztuką oraz operą.

- Ensaladilla japo z tuńczykiem i wasabi – ok. 12 €
- Ceviche z corviny – ok. 16 €
- Ośmiornica „Octopus Garden” – ok. 19,5 €
- Kaczka lakierowana – ok. 18 €
- Ryż z kaczką, borowikami i foie gras – ok. 17,5 €
- Torrija brioche karmelizowana – ok. 8,5 €



CONTRAPUNTO LES ARTS



Moja praktyka

Moje praktyki były intensywne, pracowałam na kuchni ciepłej gdzie przygotowywałam przystawki na ciepło jak i główne dania, byłam również na kuchni zimnej gdzie głównie przygotowywałam desery jak i przystawki na zimno. Moja praktyka nie opierała się tylko na gotowaniu tylko na uczeniu się. Na poznawaniu kuchni Hiszpańskiej, uczyłam się dobrej organizacji pracy oraz przede wszystkim języka poznałam tam wspaniałych kucharzy którzy są ludźmi mają emocje i przede wszystkim cierpliwość. Chcą oni dzielić się swoją wiedzą nie ważne co.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



Dofinansowane przez
Unię Europejską



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU

Dania które przygotowywałam



*Ostras con curry de naranja
valenciana
(Ostrygi z curry
pomarańczowym z
Walencji)*



*Pulpo con salsa, pimientos, sal
negra y verde verduras
(Ośmiornica z sosem, papryką,
czarną solą i zieleniną)*



Dofinansowane przez
Unię Europejską



ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU

Przykładowe dania z karty



Podsumowanie

Moje podsumowanie jest proste ,ale bardzo szczere .Podczas mojej praktyki nauczyłam się wiele jak np. pracy pod presją dobrego przygotowania stanowiska, jak i przekraczania własnych granic, radzenie sobie ze stresem.

Podczas stażu doceniałam każdy moment, ponieważ wiedziałam że on się nie powtórzy w ten sam sposób każda chwila była dla mnie wyjątkowa.

Ten miesiąc to była dla mnie lekcja którą zapamiętam do końca życia. Na koniec muszę jeszcze dodać że z całego serca dziękuje Pani Ani Pawelec za wybranie mnie oraz przygotowanie do stażu, oraz Pani Kamili Ginter jak i Panu Aleksandrowi Wiśniewskiemu





Dofinansowane przez
Unię Europejską



źródła

https://www.google.com/search?sca_esv=53e99bddec16fb1e&sxsrf=ANbL-n53PYMKMyjVO2Y-BzLSNp69mjr6gw:1779133172107&q=arts+restaurante+contrapunto+valencia

<https://www.instagram.com/p/DWD2yhaDbNL/>

