



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny

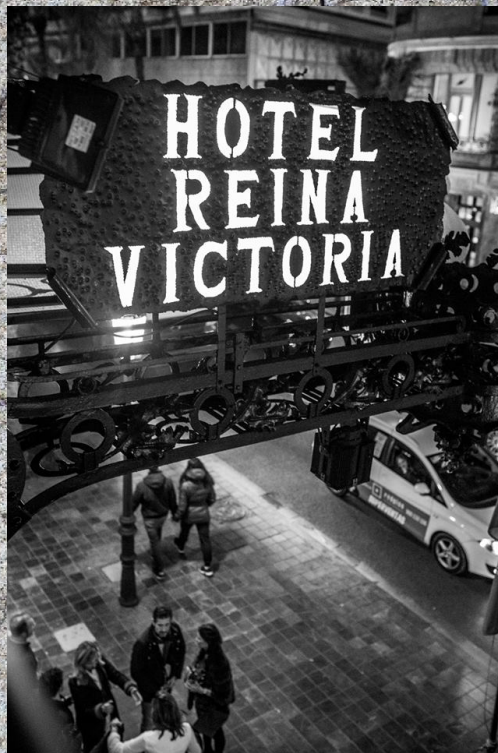


# Projekt POW ER

## “Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego”



Swój staż odbyłam w restauracji The Little Queen w najstarszym hotelu w Walencji Reina Victoria.





Wewnątrz restauracja prezentowała się tak...





**A oto nasza przestrzeń do spełniania kulinarnych fantazji  
i odkrywania nowych smaków...**





**Grunt to zgrana ekipa!**









# Przystawki:

TARTAR DE ATUN

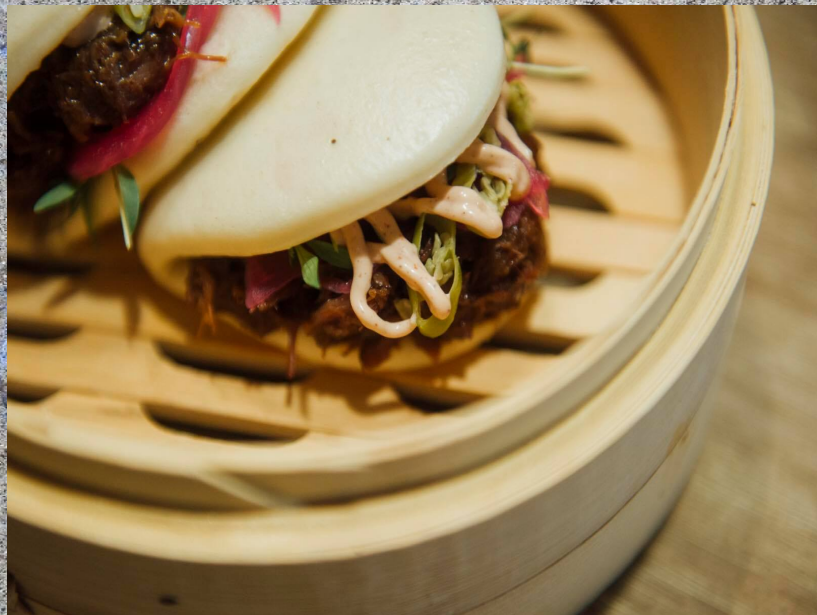


TUETANOS A LA BRASA





# GUA BAO



# OCTOPUS'S GARDEN





# OLE MIS HUEVOS



# STEAK TARTAR





# Dania główne:

CORVINA SALVAJE



PRESA IBERICA





# ARROZ CORVINA Y SHIKATE



# ARROZ PULPO Y CAMARON





# DESERY:





# Pochłonięte w wirze pracy...









**Wolny czas nie mógł być spisany na straty,  
każdą chwilę trzeba było wykorzystać...**



# na przykład jadąc do oceanarium





# albo pływając w termach w Montenejo





**nawet deszcz nie był w stanie ściagnąć nam  
uśmiechów z twarzy, kiedy zwiedzaliśmy ruiny zamku**





za to słońca nam na plaży nie brakowało





# Podsumowując...

Staż w Hiszpanii pozwolił mi zdobyć nowe umiejętności, których nie zyskałabym w Polsce. Poznałam nowe produkty i przy pomocy doświadczonych kucharzy nauczyłam się sporządzać z nich potrawy.

Miałam przyjemność poznać kulturę Hiszpan, doskonalić swój język hiszpański oraz angielski.

Czuję się teraz pewniejsza siebie, nie boję się bariery językowej i zaskalałam nową energią do dalszej nauki zawodu.



**Dziękuję za uwagę.**

źródła:

<https://www.facebook.com/restaurantethelit/lequeen/>

<https://www.facebook.com/mobilityprojects/>