



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



ZESPÓŁ SZKÓŁ  
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH  
W GDAŃSKU

**PO WER**

***Hiszpańskie staże kluczem  
do sukcesu zawodowego***

*Szkolenie zawodowe  
nauczycieli w Walencji*

*21.08. - 01.09.2017*



Dzięki realizacji projektu PO WER VET **Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego** na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe, który otrzymał dofinansowanie w wysokości 420 035,98 PLN (99 168,00 EUR). Grupa 6 nauczycieli mogła wyjechać na 2tygodniowy staż w Hiszpanii.

# Patronat Honorowy

Prezydent Polskiej Akademii Gastronomicznej Pan Maciej Dobrzyniecki



POLSKA AKADEMIA GASTRONOMICZNA  
ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE



# Patronat Honorowy

Prezes Stowarzyszenia Kucharzy Polskich Pan Krzysztof Szulborski, Pomorska Akademia Kulinarna.



# Restaurante The Little Queen

Restauracja znajdująca się w prestiżowym, czterogwiazdkowym hotelu Victoria 04, w historycznym i emblematycznym budynku Walencji. Skupia się na kuchni śródziemnomorskiej, jednak w swoich daniach widoczne są wpływy gastronomii innych kultur. Szef kuchni Pablo Ministro w swojej sztuce kulinarnej nawiązuje do architektury budynku, gdzie przeszłość i przyszłość tworzy jedną, swobodną całość, stąd w restauracji królują dania łączące styl tradycyjny z awangardowym.





# Restaurante The Little Queen



# Budzyńska Joanna





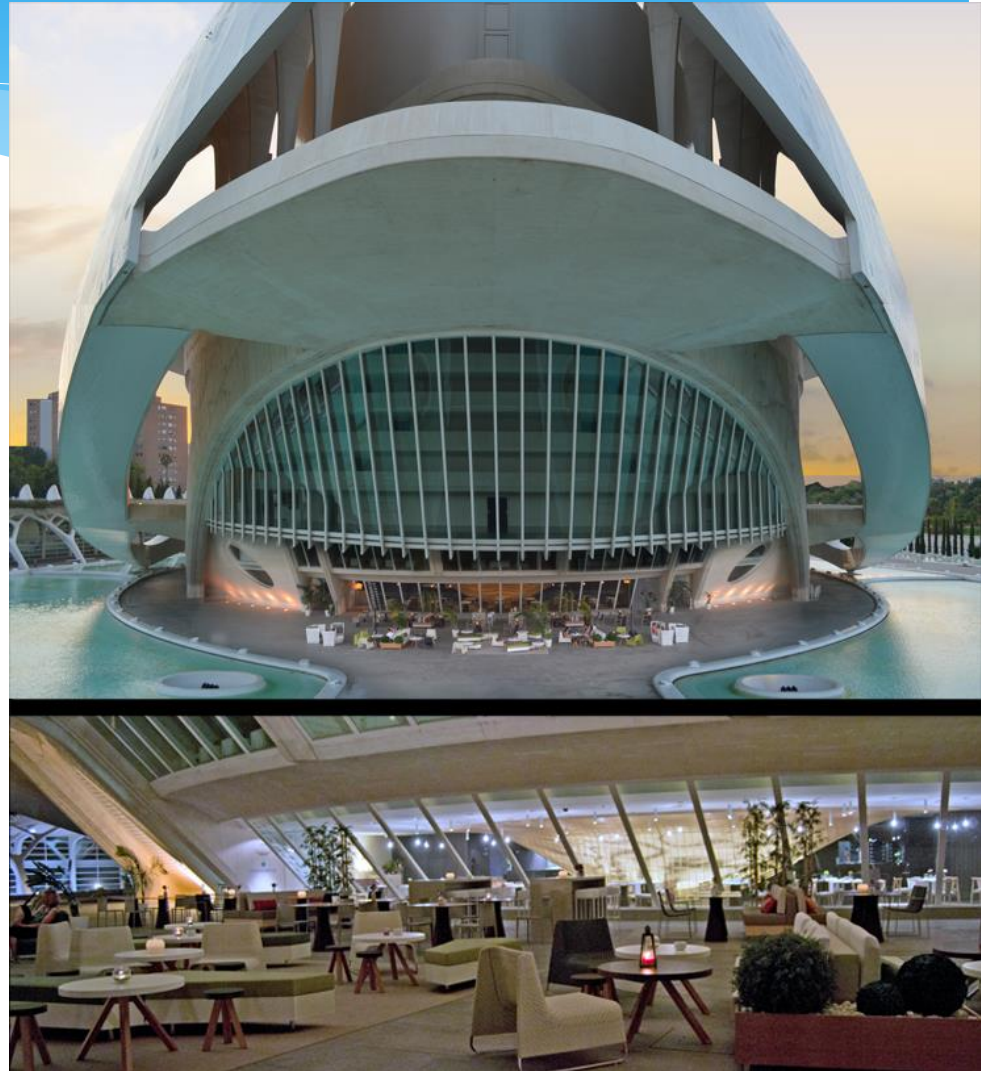
## Węgorz w sosie miodowo - winnym z kuskusem



Kaczka w sosie sojowym z prażonym amarantusem

# Restaurante Contrapunto Les Arts

Nowoczesna restauracja znajdująca się w emblematycznym Pałacu Sztuki im. Królowej Sofii. W menu restauracji królują dania śródziemnomorskie obfite w sezonowe, świeże produkty. Dania szefa kuchni Pablo to fuzja klasyki z nowoczesnością.





# Restaurante Contrapunto Les Arts



# Dubert Joanna

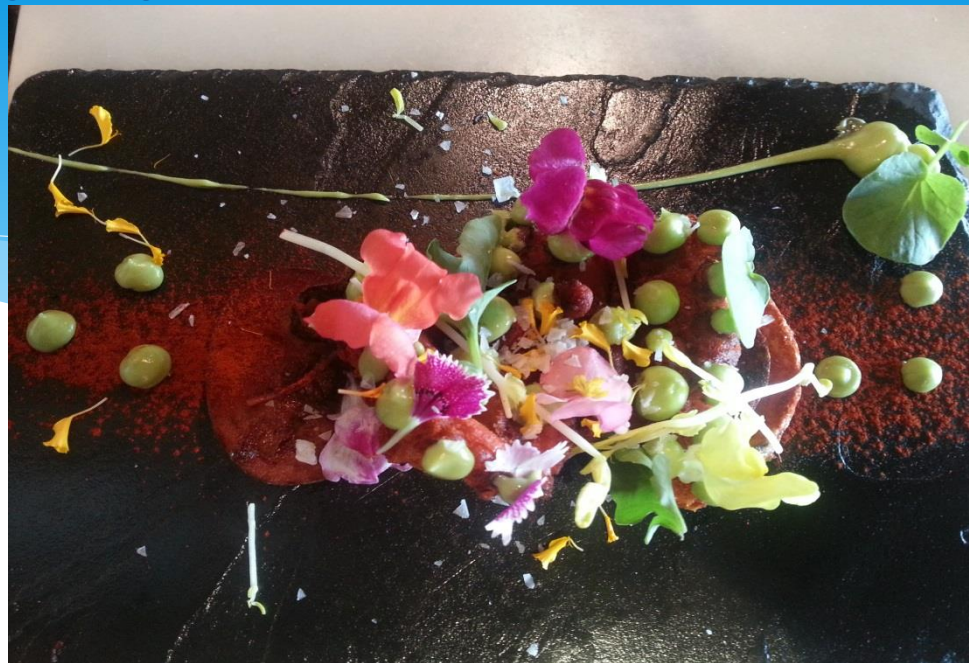




# Tatar z łososia na sałatce z awokado



Sałatka z brokułów z tuńczykiem



Ośmiornica z pieczonymi batatami



# Restaurante Mercatbar

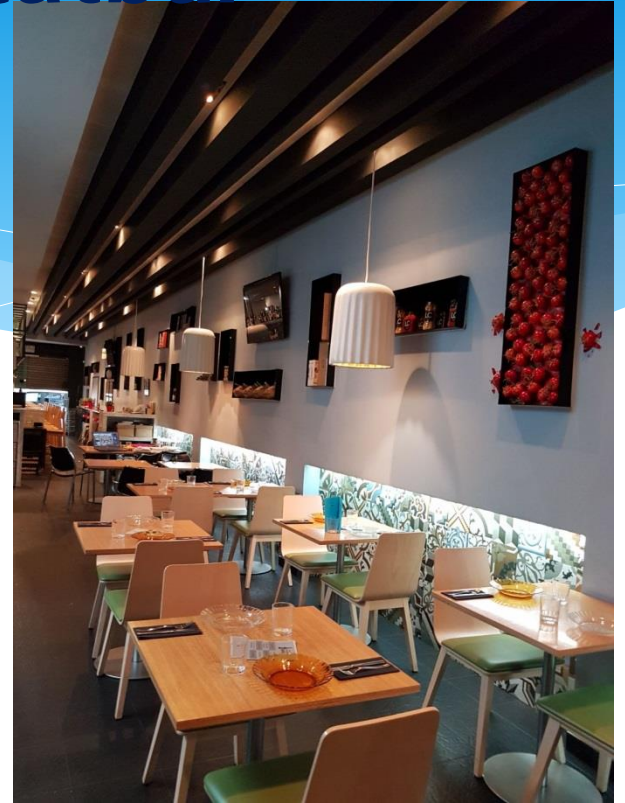
Restauracja powstała w 2010 roku. Założona przez znanego i cenionego kucharza Quique Dacosta, który w 2002 roku został uznany za najlepszego w swej profesji w Hiszpanii. Ponadto, w 2010 roku został dodany do listy 10 najlepszych kucharzy na świecie. Posiada gwiazdkę Michelin.

Restauracja Mercatbar jest pierwszą tego typu restauracją w Walencji, gdyż reprezentuje nowoczesny styl kuchni polegający na oferowaniu awangardowych dań szerszej publiczności za przystępne ceny.

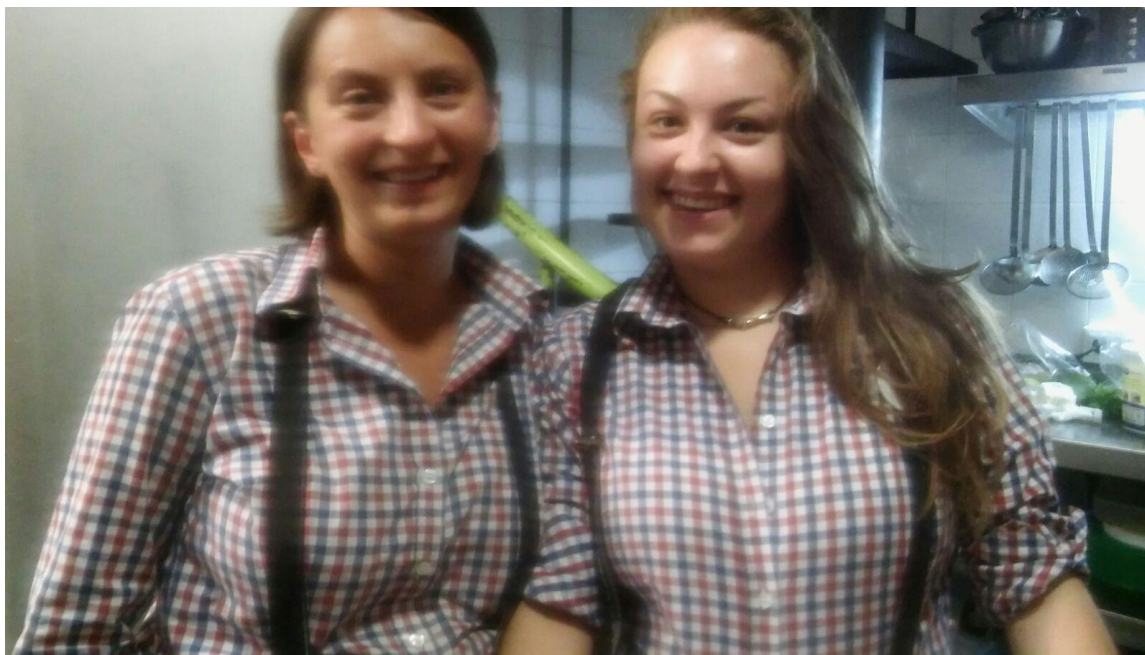
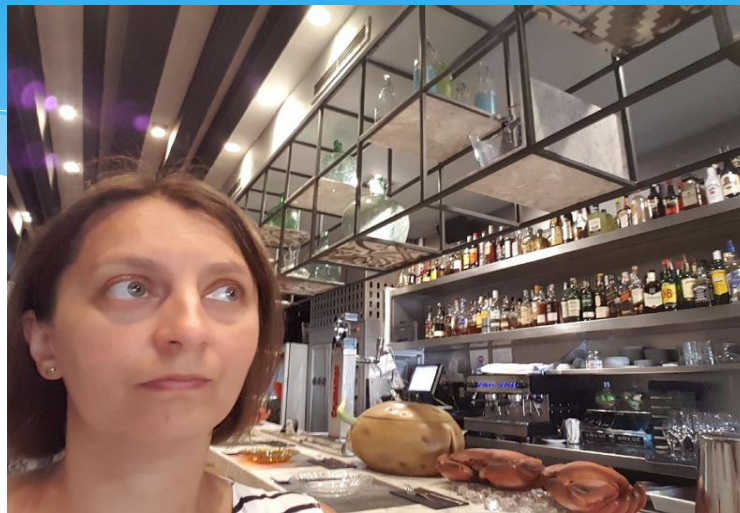




# Restaurante Mercatbar



# Hołoweńko Anna





# Król-Klusek Renata



Sałatka z krewetek



Mus cytrynowy z pianką bazyliową



Przegrzebki na pieczonym buraku

Stek z sosem ziemniaczanym





# Restaurante Vuelve Carolina

Vuelve Carolina to nowa restauracja Quique Dacosta usytuowana w samym centrum Walencji. Oferuje śniadania, obiady oraz kolacje skupiając się jednak głównie na serwowaniu kreatywnych tapas (małych, tradycyjnych, hiszpańskich przekąsek). Kuchnia Vuelve Carolina to innowacja, kreatywność i awangarda.



# Restaurante Vuelve Carolina





# Krótki Anna



# Tapas



# Pierozki z kaczką



# Croquetas de jamón

# Restaurante El Poblet

Restauracja el Poblet jest kolejnym dziełem stworzonym przez Quique Dacosta. Posiada podobny zamysł kulinarny do restauracji Mercatbar bazując na kuchni molekularnej wykorzystując niekonwencjonalne techniki kucharskie. W 2012 roku została uznana za najlepszą restaurację na wybrzeżu Costa Blanca. Restauracja opiera się na kuchni śródziemnomorskiej czerpiąc również z tradycji kulinariów walencjańskich. Posiada gwiazdkę Michelin.





# Restaurante El Poblet



# Wiśniewski Aleksander





Cuba Libre



Merluza z sosem migdałowym



Kaczka z pure z kalafiora



Tuńczyk z salsą z awokado



# Czas wolny





# Czas wolny





***DZIĘKUJEMY  
ZA UWAGĘ***



# Źródła zdjęć:

Slajd 6

-<https://www.suntip.nl/spanje/valencia/valencia/husa-reina-victoria.aspx>

Slajd 10

-<http://www.suite347.com/portfolio/restaurante-contrapunto-palau-de-les-arts/>

Slajd 14

-<http://www.be-gusto.be/2016/12/15/mercatbar-valencia/>

Slajd 19

-<http://www.ojoalplato.com/restaurante-vuelve-carolina-valencia/>

Slajd 20

-<https://www.guiarepsol.com/es/gastronomia/restaurantes/12231-vuelve-carolina/>

Slajd 23

-<http://www.sistersandthecity.com/restaurante-el-poblet-by-quique-dacosta/>

Slajd 24

- <https://www.elpobletrestaurante.com/>