

# STAŻ GRANADA MAJ/CZERWIEC 2016



Współfinansowany  
w ramach programu  
Unii Europejskiej Erasmus+



ADRIAN CZOKAJŁO KL.IIE

„LA MAMUNIA”

# „LA MAMUNIA”

## CO TO JEST „LA MAMUNIA”?

JEST TO MIEJSCE GDZIE MOŻNA ZORGANIZOWAĆ WSZELKIEGO RODZAJU IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE, KONFERENCJE CZY BANKIETY. REZERWACJE SĄ PRZYJMOWANE JEŻELI LICZBA GOŚCI PRZEKRACZA 20 OSÓB. MIEJSCE TO MOŻE PRZYJĄĆ NAWET DO 1600 OSÓB NA RAZ. W OFERCIE LA MAMUNII PRÓCZ JEDZENIA I NAPOJÓW NA ŻYCZENIE GOŚCIA JEST MOŻLIWOŚĆ ZORGANIZOWANIA NP. TANCEREK BRZUCHA CZY POŁYKACZY OGNIĄ.

---





# „LA MAMUNIA” OD KUCHNII



# PRZYKŁADOWY SPRZET UŻYWANY W „LA MAMUNIA”



Maszyna do  
przecedzania



Frytownica



Patelnia elektryczna



Trzon kuchenny  
gazowy



# SALE W „LA MAMUNII”



W „La Mamunia” jest łącznie pięć sal o łącznej pojemności około 1600 osób



# Przykładowe desery



**Parfait de stracciatella**



**Lagrima de chocolate blanco y fresas**



**Pionono**



**Bombas de chocolate**

DZIĘKI TEMU IŻ „LA MAMUNIA” POSIADA WLASNA CUKIERNIE W ZAKLADZIE  
WSZYSTKIE DESERY SĄ ROBIONE NA MIEJSCU

# TORTY



TORTY TAK SAMO JAK DESERY PRZYGOTOWYWANE NA MIEJSCU



# WIECEJ SŁODKOŚCI



NA WIĘKSZOŚCI IMPREZ ORGANIZOWANYCH PRZEZ „LA MAMUNIA”  
BYŁA WYSTAWIANA FONTANNA Z CZEKOLADĄ WRAZ Z DODATKAMI



# PRZYSTAWKI



---

**W „La Mamunii” nie zawsze serwowaliśmy przystawki bo jak powszechnie wiadomo Hiszpanie preferują TAPASY.**

# TAPASY



Cucharita de gulas y  
Salmon gratinada



Cucharita de Tabule Cous cous



Cucharita de Salpicon de  
marisco



Brocheta siciliana



Coca Jamon / foie / mermelada de higos



Pionono De calabaea y  
sobrasada



# CZEKADEŁKO



---

W „LA MAMUNIA” POMIĘDZY PRZYSTAWKAMI ORAZ TAPASAMI A GŁÓWNYM DANIEM BYŁ ZAZWYCZAJ WYDAWANY SORBET MIĘTOWY

# Dania główne

W „LA MAMUNIA”  
DANIA GŁÓWNE SĄ  
ZAWSZE TREŚCIWE I  
ESTETYCZNIE PODANE.





# DANIA DLA DZIECI



Przystawka dziecięca

**W „La Mamunia” na  
każdym serwisie  
mieliśmy do czynienia z  
osobnymi daniami  
specjalnie dla dzieci**



Danie główne dziecięce

# Jak wyglądał serwis?



NA SERWISIE W „LA MAMUNIA” ZAWSZE BYŁY KILOMETRY TALEŻY KTÓRE LICZYŁO SIĘ W SETKACH.





# JAK WYDAĆ TAKĄ ILOŚĆ DAŃ?



---

NA DUŻE REZERWACJE DANIA BYŁY WYKLADANE ODPOWIEDNIO WCZEŚNIEJ NA SPECJALNE WÓZKI ABY PÓŹNIEJ WRAZ Z NIM TRAFIĆ DO PIECA. PO WYJECIU DANIA BYŁY WYKAŃCZANIE NP.SOSAMI.

# JA NA STAŻU



---

STAŻ W „LA MAMUNIA” DAŁ MI DUŻO NOWYCH UMIEJĘTNOŚCI  
KTÓRE NA PEWNO PRZYDADZĄ MI SIĘ W DALSZEJ ŚCIEŻCE  
ZAWODOWEJ



# WYJSCIA W CZASIE WOLNYM



---

W CZASIE WOLNYM MIELISMY ORGANIZOWANE RÓŻNE WYJŚCIA KTÓRE MIAŁY NA CELU BARDZIEJ POZNAĆ HISZPANIE ORAZ JEJ KULTURĘ I HISTORIĘ





DZIEKUJĘ  
ZA  
UWAGĘ

