



# Lokalizacja

Restauracja, w której uczęszczałam na staż miesięczny znajduje się w bardzo turystycznym miejscu. Nie daleko „Trenca dish” mieszczą się dwie bliźniacze wieże – „Torres de Serranos”, a sam lokal jest na ulicy Padre Tosca.



# Wystrój

Wnętrze lokalu jest bardzo eleganckie, a dekoracja starannie dobrana do kremowego koloru ścian. Przy wejściu jest umiejscowiony w kolorze bieli bar. Sala restauracyjna jest dość duża, gdyż znajduje się na dwóch piętrach. Natomiast kuchnia jest za mała, lecz w pełni wyposażona.



# Atmosfera

Nastrój jaki panował w kuchni był przede wszystkim przyjemny i zabawny. Ludzie jacy pracowali ze mną byli nadzwyczaj pomocni i bardzo chętnie dzielili się swoją wiedzą i doświadczeniem.

Wraz z koleżanką zostałyśmy bardzo ciepło przyjęte. Było nam trudno opuścić ludzi, z którymi mieliśmy przyjemność pracować w tak pięknym mieście jak Walencja .

# Pracownicy

Szefem kuchni i głównym kierownikiem restauracji był Kike (po lewej). Osobą sprzątającą była Mami (3 osoba po prawej). Ekspert w sprawie deserów to Jorge (pośrodku). Pomocnik w kuchni to Juan (osoba klęcząca). Dwóch kelnerów : Chris i Ane (po prawej).



# Doświadczenie

Jestem bardzo zadowolona z tego, że to ja mogłam reprezentować szkołę jak i kraj w Hiszpanii. Dzięki projektowi Erasmus+ nauczyłam się wielu rzeczy przydatnych w kuchni. Za najważniejsze doświadczenie jakie opanowałam będąc na stażu była technika poprawnego krojenia warzyw i mięs. Zdobyłam także wiedzę na temat kuchni hiszpańskiej, sposobu przyrządzania potraw i estetyce ich podawania.

# Potrawy restauracji



Dziękuję za obejrzenie !

Wykonała:  
Honorata Najbar