



Erasmus+



Projekt **Podróże ze smakiem** czyli Tasty travels

Staż zawodowy w ramach programu Erasmus+ w całości
finansowany ze środków Unii Europejskiej



Zespół Szkół
Gastronomiczno-Hotelarskich
w Iwoniczu-Zdroju

WŁOCHY





BOLONIA

Miejsce zakwaterowania – Bologna





Studencki akademik – Residence Terzo Millennio





Bolonia – miasto arkad





**Dwie wieże – Due Torri:
Garisenda i Asinelli**

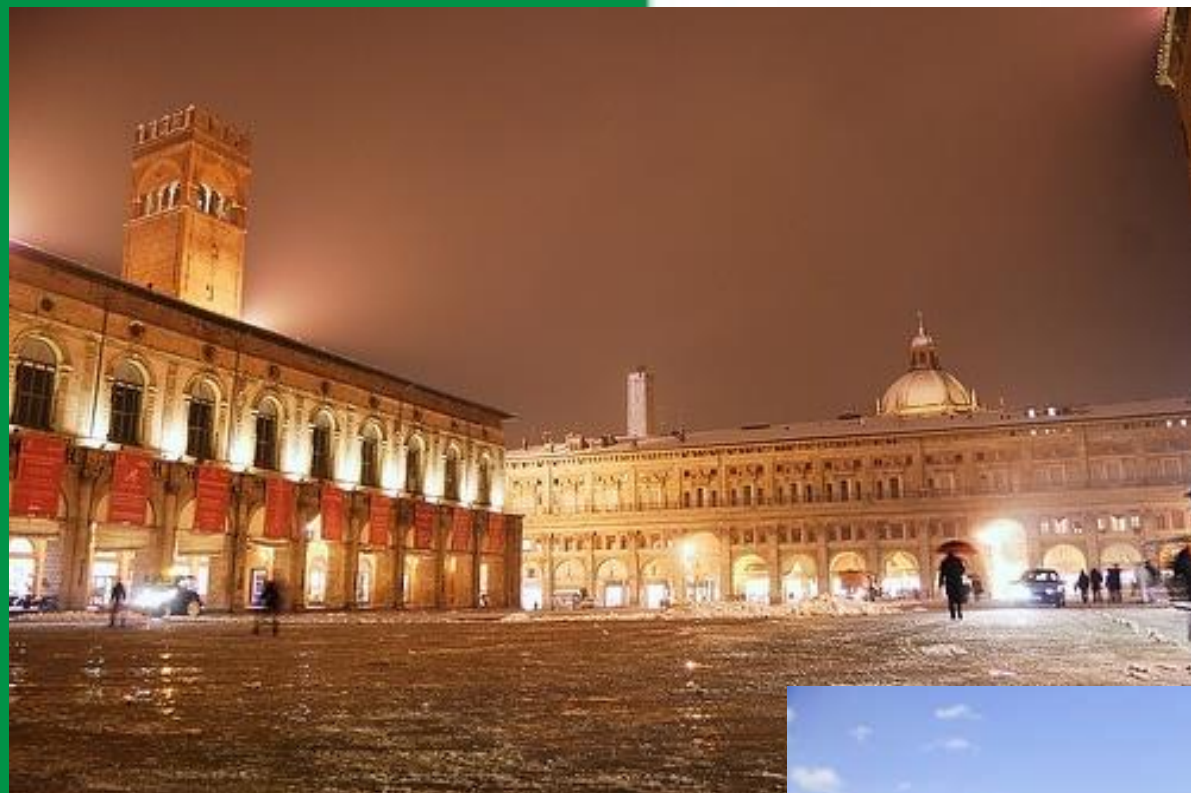


Bazylika San Petronio



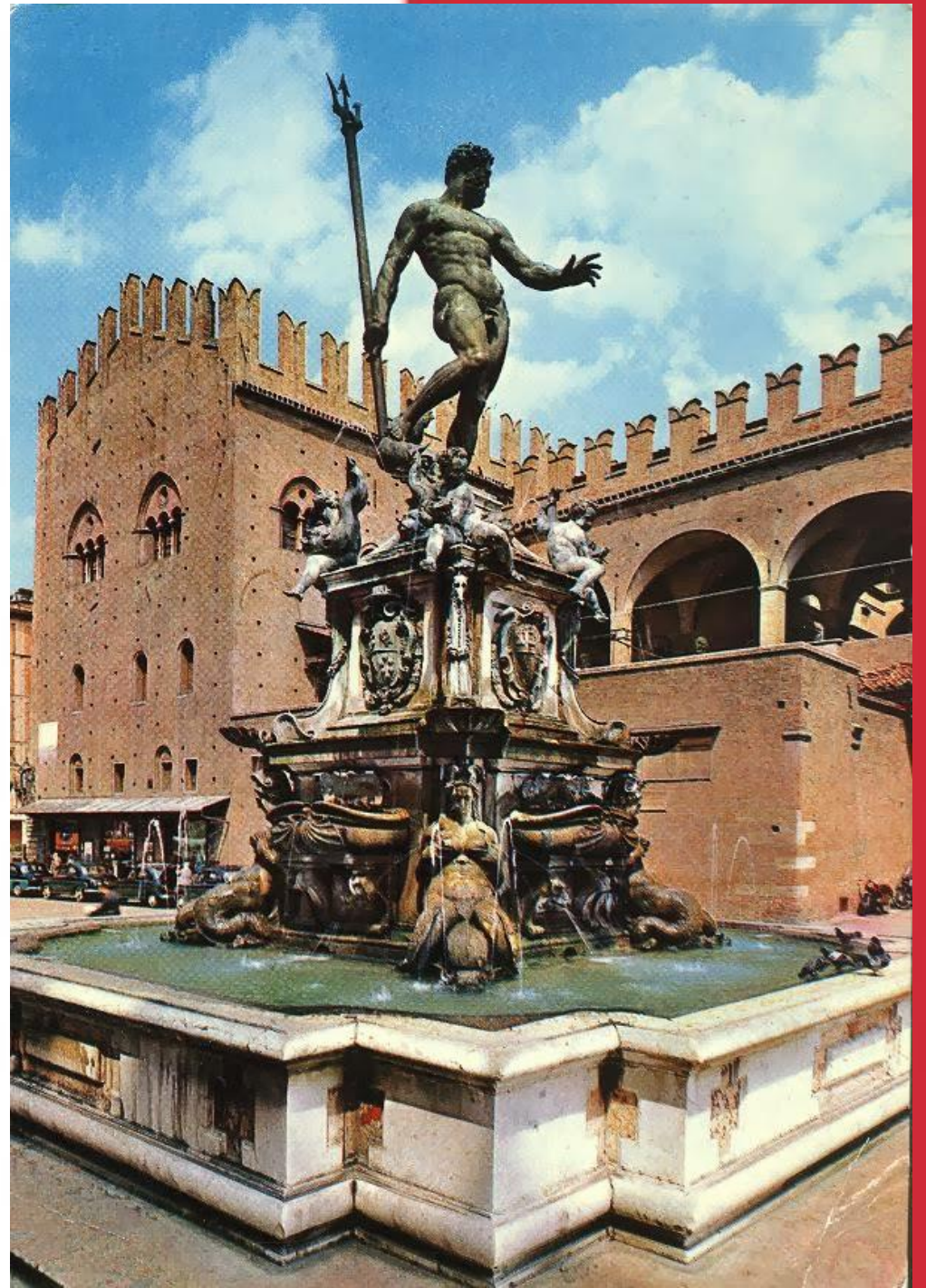


**Bazylika Santo
Stefano**



Piazza Maggiore- główny plac Bolonii





Fontanna Neptuna

A large, clear glass bucket filled with ice and several bottles of wine and spirits, including Campari and Shirpinia, chilling them.

CAPPETTERIA

SOFT DRINKS

INDEX

ARARO RIVERSA
 ARARO SACERNESTON
 ARARO CYNA
 ARARO LUCANO
 ARARO DEL CNPO
 ARARO CIGAZONNO
 ARARO RANAZZOTTO
 UGICLIN
 FERNET SPANCA
 SPANCAPIENTA
 NORTO
 ELLIPE
 SAMPUCA MOLINARI
 BAILEYS
 FROSOTTO MARSA
 ARARO MONTEBELLIO
 LONICELLI

GRAPPE

GRAPPA CHARDONNAY
GRAPPA CANGOLINI
GRAPPA BAROCCO
GRAPPA V.O.

图 1 研究区位置

BECKS d.33
MENABREA d.33
HEINEKEN d.33
CERES, CORONA d.3
WEISSBIE d.30
MORETTI d.66

RAMADAN DINNER

MARTIN BLANCO, DAVE NUNO
 (CANNES)
 GUN
 (Tosqueno, Neoborn, Bionardi)
 VERICA (MISQUIT)
 STEIGALA
 (Tosca Bianco, Jose Carreno)
 (L'AMOUR SELECTION)
 BRANDY (STRAUSCHINO)
 FUNDACION
 POWER
 STRAUSCHINO
 VINTAGE (NORONHA)
 RUM (NORONHA CLUB)
 RUM (PARFUM ESPECIAL, BLANCO)
 RUM (PARFUM AMBERGRASS)
 RUM (ZINCHI 22)
 NO
 20K BEAN
 GLEN GRANT
 RED LABEL
 RALPH LAUREN
 JACK DANIEL'S
 CHOW
 (GORDON PARSON)
 GORDON
 VICTOR (RAIN 14 ANNE)
 COGNAC (PARTELL, BOMI PAR)

APERITIVO

VINI AL CALICE

Rossi	
Valeriana - Sanguinella Rossa (S)	€ 1,30
"Tonda Santa Lucia - Mantova Saronno (PS)"	
Merlot del "Tondino" (S)	€ 4,00
Carlo D'Adda - "Montevoglio" (BG)	
Montepulciano del "Ronzetto" (S)	€ 5,00
"Vino d'Alpe Rosso (CN)"	
Bianchi	
Pirot Bianco "Tondino" (S)	€ 3,3
"Vigna Verde - Cornigliani (TV)"	
Falanghina del "Semenzatore" dal "Antico Hortus Taurini (LV)"	€ 5,1
Prosecco Spum. "Vallebelladene" (BG)	€ 4,1

Zanhotel Tre Vecchi ****

Tu pracowały Asia Bełch i Ania Więch. Zanhotel Tre Vecchi to hotel położony w centrum miasta. Ania pracowała na stanowisku kelner-barman, a Asia w obsłudze hotelowej.

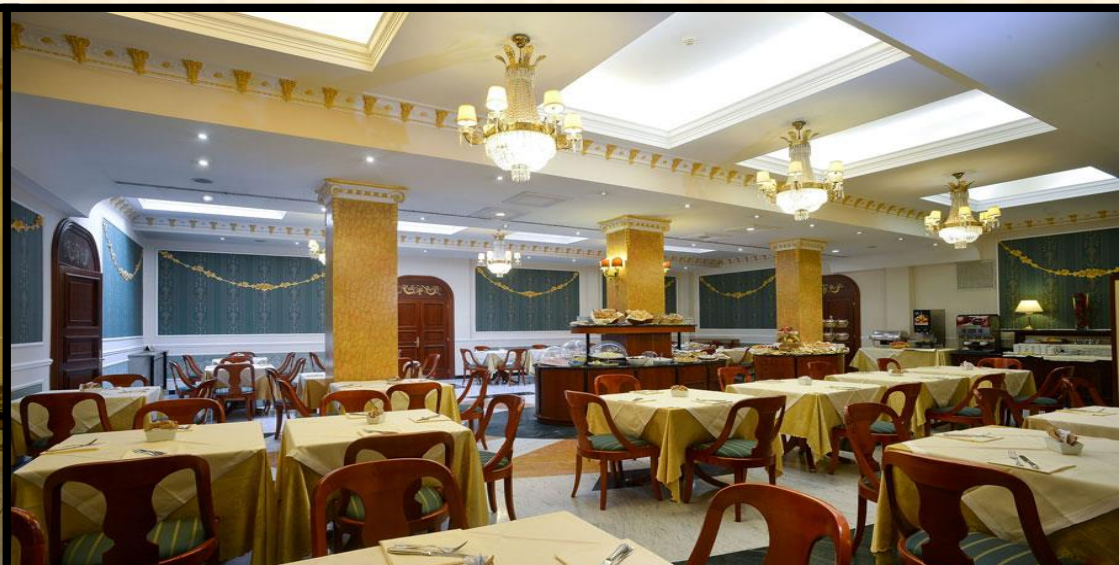


ZANHOTEL TRE VECCHI****



Zanhotel Europa * * * *

Bernadka Niemczyk i Justyna Bożentka odbywały staż w Zanhotel Europa. Obie pracowały na stanowisku kelner-barman.

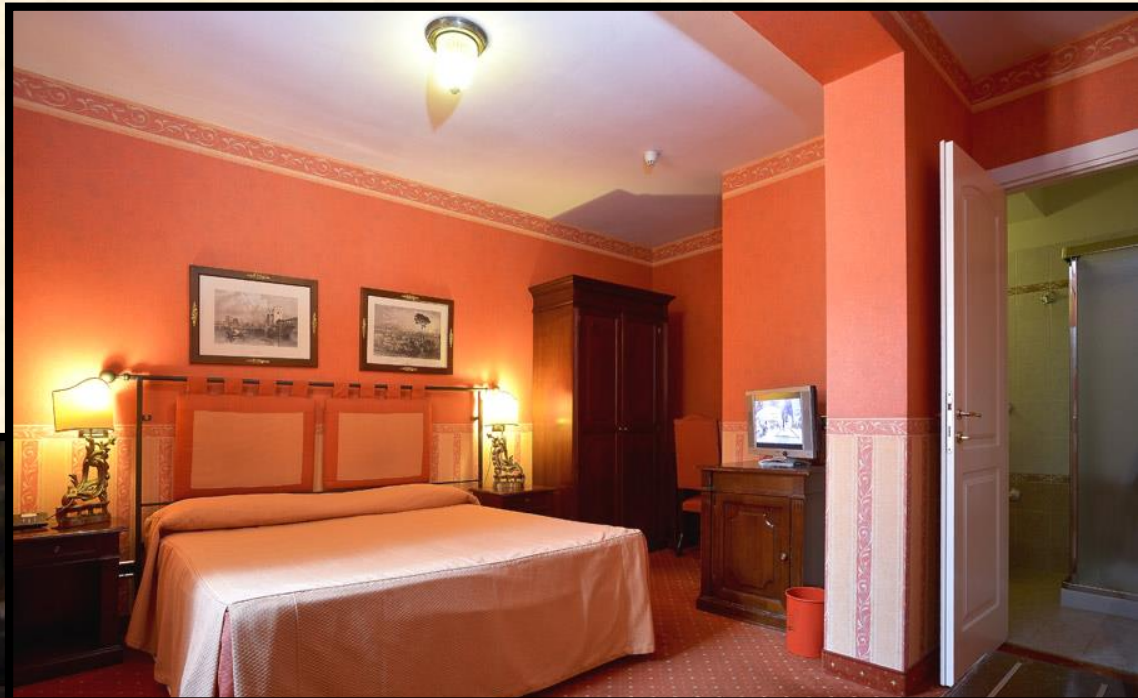


ZANHOTEL EUROPA****



Zanhotel Il Canale ***

Gabrysia Wacławska odbywała staż w hotelu Il Canale położonym w samym sercu Bolonii. Pracowała w obsłudze hotelowej oraz jako kelnerka.



ZANHOTEL IL CANALE***



Hotel Ramada Encore

Paweł Śnieżek i Łukasz Barut pracowali w hotelu Ramada Encore. Jest to hotel przyjmujący głównie gości biznesowych. Paweł pracował na stanowisku kelner-barman, a Łukasz jako kucharz.







Ristorante Leoni Sas

To miejsce stażu Maćka Kandefera i Kornela Pelczarskiego, którzy pracowali na stanowisku kucharz.



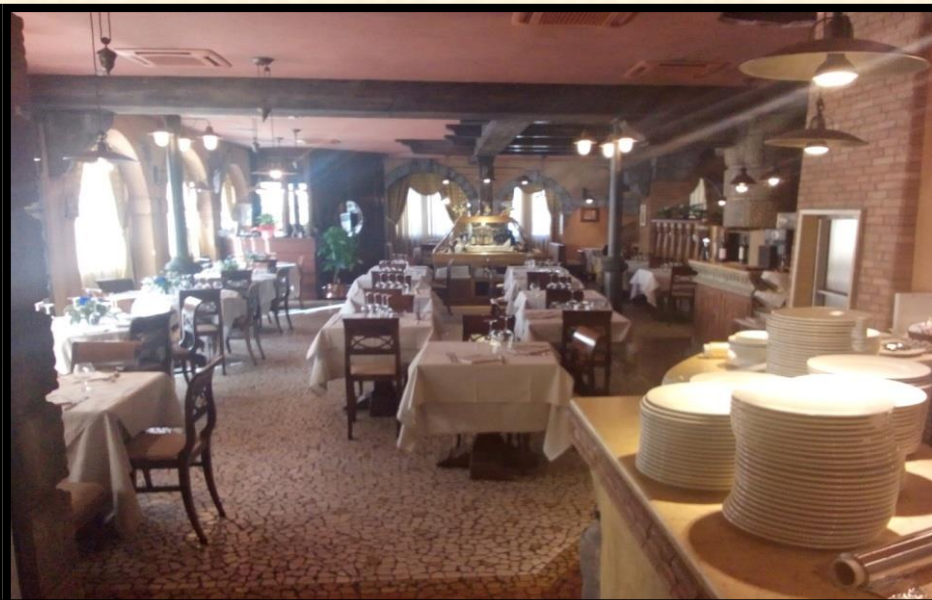
San Donato

Sabina Czubska i Łukasz Pawlik pracowali na stanowisku kelner-barman w hotelu San Donato. Jest to obiekt położony w centrum miasta, kilka kroków od słynnych Due Torri, jednego z symboli Bolonii.



Ristorante PAVAGLIONE

Tu pracowały Ola Stachowicz i Agnieszka Biały, przy czterogwiazdkowym hotelu Amadeus.



Kuchnia włoska



Bolonia- „kulinarna stolica Włoch”



I danie to:



- Pasta (makaron z sosem)



- Risotto



- Polenta



- Zupa



- Gnocchi

II danie to:

- owoce morza,
- ryby,
- mięso,
- drób,
- dziczyzna,
- dania z warzyw.



III danie to:

- sery,
- świeże owoce,
- desery,
- grappa,
- brandy,
- likier.



Potrawy mączne:

- makarony,
- kopytka (gnocchi),
- pizza,
- focaccia,



Tortelloni



Ravioli



Tortellini



Cappeletti

Włoskie sery:



Owczy ser Pecorino



Gorgonzola



Mascarpone



Ricotta

Włoski deser



Tiramisu



Lody



Panna Cotta



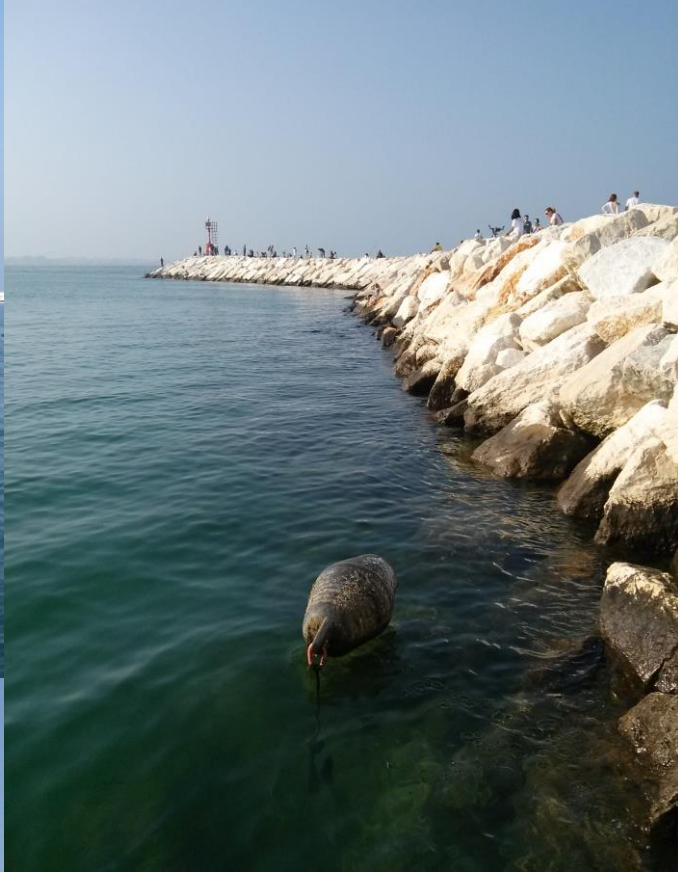
Tarta

CIEKawe Miejsca, które zwiedziliśmy



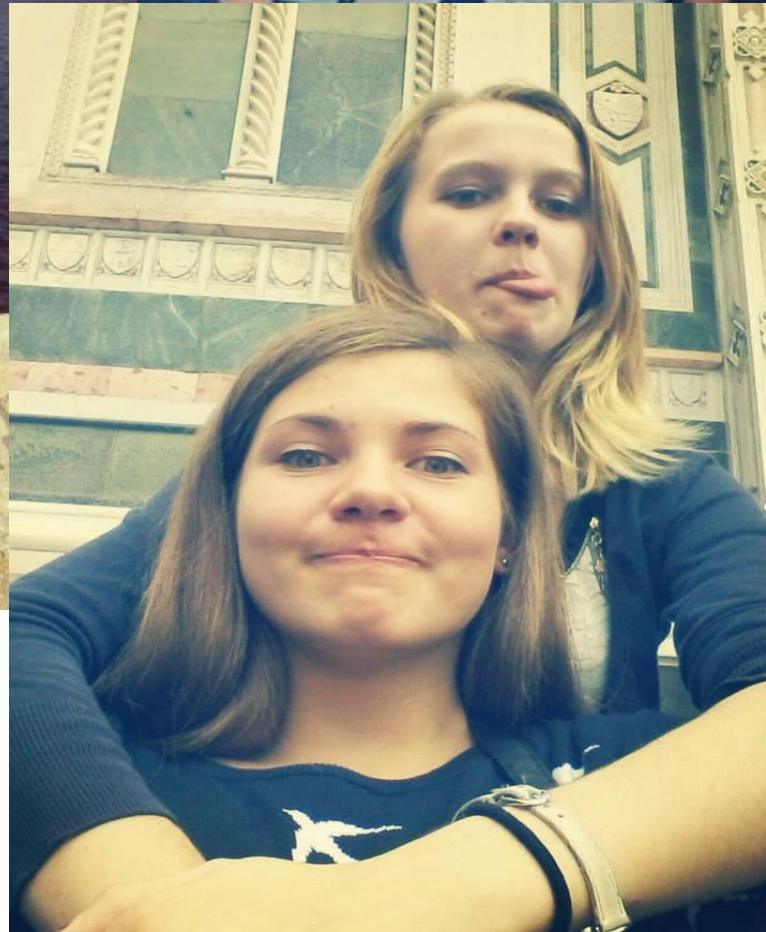


















Staż zawodowy, który odbyliśmy podczas tego miesiąca, był dla nas bardzo dobrą lekcją, dzięki której mieliśmy okazję wzbogacić swoje kwalifikacje zawodowe oraz poznać kulturę i kuchnię obcego nam kraju.

Było warto :)