



PRZYGOTOWANIA DO PRAKTYK ZAGRANICZNYCH

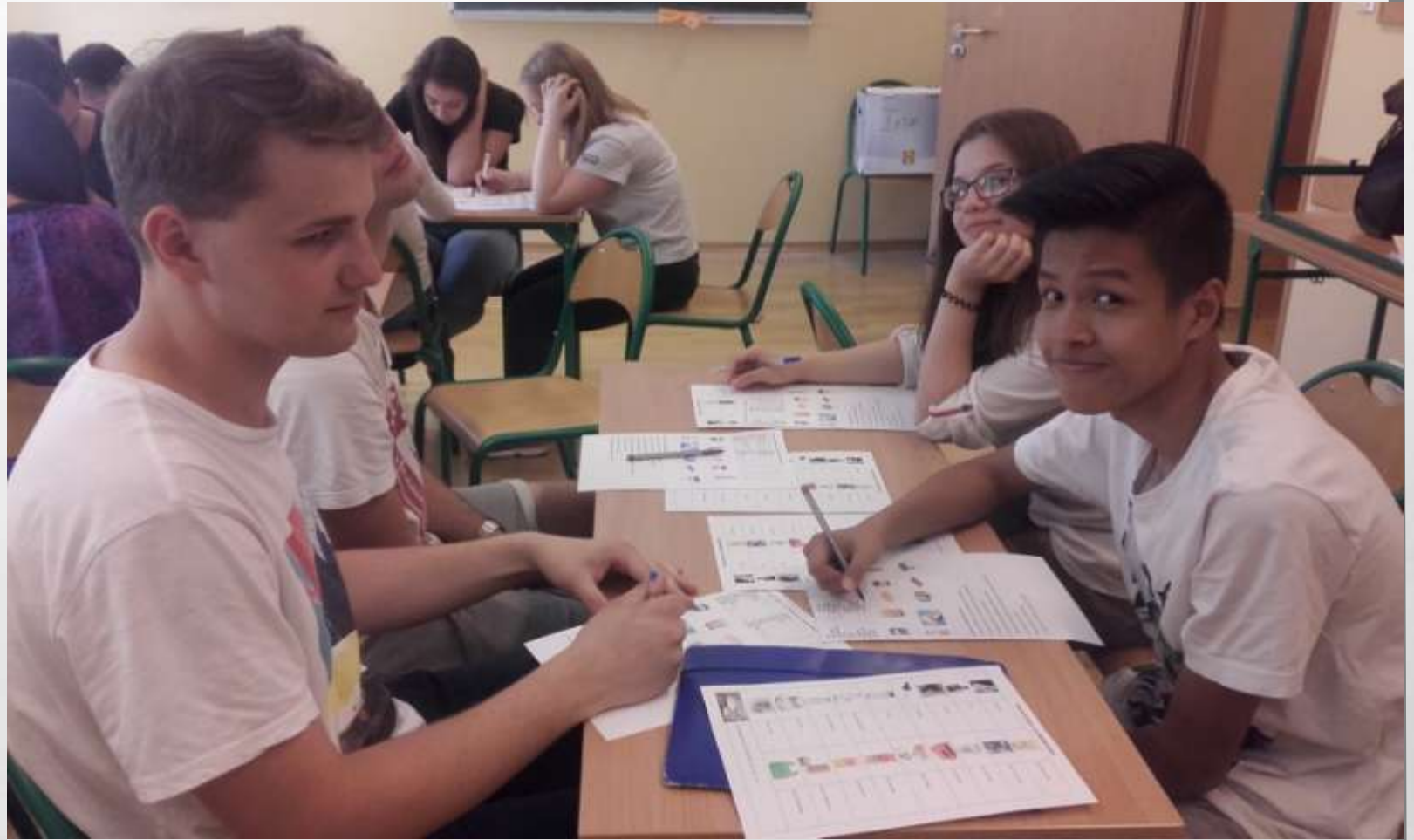


KURS JĘZYKOWY

KAŻDA Z GRUP WYJEŹDŻAJĄCYCH NA PRAKTYKI WZIEŁA UDZIAŁ
W 20-GODZINNYM KURSIE JĘZYKA NIEMIECKIEGO ZAWODOWEGO.
JEGO CELEM BYŁO ZAPOZNANIE UCZESTNIKÓW Z TYPOWYM SŁOWNICTWEM
GASTRONOMICZNYM. W CZASIE ZAJĘĆ POZNAWALIŚMY NAZWY SPRZĘTÓW
I URZĄDZEŃ KUCHENNYCH, PROCESÓW GASTRONOMICZNYCH, ARTYKUŁÓW
SPOŻYWCZYCH I POTRAW, MIĘSA, RYB, OWOCÓW, WARZYW, ZIÓŁ I PRZYPRAW.
UCZYLIŚMY SIĘ RÓWNIEŻ ROZUMIEĆ I REDAGOWAĆ KRÓTKIE PRZEPISY
KULINARNE.

KLASA 3A I 3D









KLASA 3B







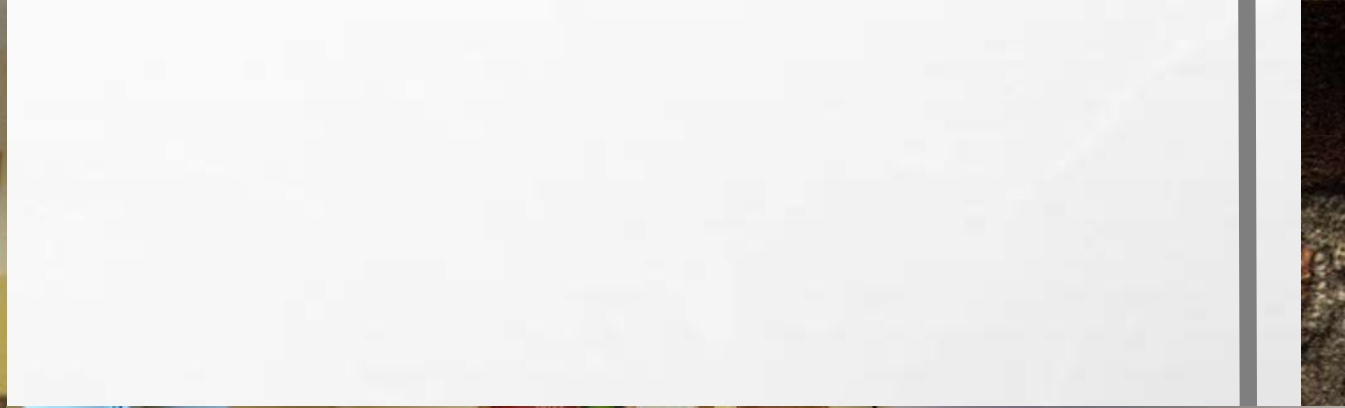


KLASA 3C











KLASY 4











KURS BARMAŃSKI

JEDNYM Z ETAPÓW PRZYGOTOWAŃ DO WYJAZDU BYŁ KURS BARMAŃSKI, POŚWIĘCONY TEMATYCE PIWA I WINA. W TRAKCIE WARSZTATÓW OMÓWILIŚMY PROCES POWSTAWANIA OBU TRUNKÓW ORAZ MIELIŚMY OKAZJĘ POZNAĆ NAJBARDZIEJ POPULARNE GATUNKI WIN BIAŁYCH I CZERWONYCH ORAZ RODZAJE PIWA JAK RÓWNIEŻ TAJNIKI ICH SERWOWANIA. KAŻDY Z NAS MÓGŁ WYPRÓBOWAĆ W PRAKTYCE POPRAWNE OTWIERANIE BUTELKI ORAZ SERWOWANIE WINA GOŚCIOWI.

KLASA 3A I 3D















KLASA 3B









KLASA 3C









KLASY 4











WARSZTATY KULINARNE

WAŻNYM ELEMENTEM PRZYGOTOWAŃ DO WYJAZDU BYŁY WARSZTATY KULINARNE, DOTYCZĄCE KUCHNI NIEMIECKIEJ. W CZĘŚCI TEORETYCZNEJ MIELIŚMY OKAZJĘ ZAPOZNAĆ SIĘ ZE SPECYFIKĄ TRADYCYJNEJ KUCHNI TEGO KRAJU ORAZ JEJ TYPOWYMI SMAKAMI. W CZĘŚCI PRAKTYCZNEJ UCZYLIŚMY SIĘ SPORZĄDZAĆ NIEKTÓRE DANIA TYPOWE DLA KUCHNI NIEMIECKIEJ. ZAJĘCIA KOŃCZYŁY SIĘ ZAWSZE PREZENTACJĄ PRZYGOTOWANYCH POTRAW I WSPÓLNĄ DEGUSTACJĄ.

KLASA 3A I 3D











KLASA B











KLASA C







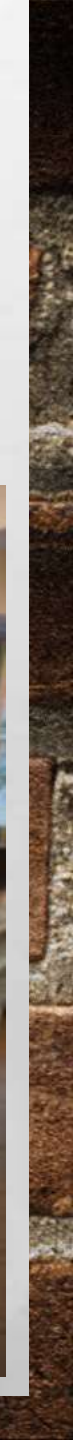




KLASY 4













DZIĘKUJEMY

ZA

UWAGĘ

