



Līdzfinansē Eiropas Savienības Erasmus+ programma

Erasmus+ learning agreement – KA122 – VET – short-term project for mobility of learners and staff in vocational education and training

Project code: 2021-1-LV01-KA122-VET-000017277

Prakses vieta: tryp by Wyndham Montijo Parque Hotel

Prakses vadītājs: Mario Ttribuna, Manager: Wyndham Montijo Parque Hotel

Prakses uzdevums: iegūt pieredzi ēdienu tehnoloģisko karšu pildīšanā un galdu klājumu dažādošanā.

Prakses ilgums: 07/05/2022 – 26/05/2022

Prezentācijas autore: Antra Butāne, ZKAV profesionālo priekšmetu skolotāja.



Ceļā uz Lisabonu



Prakses un darba vieta



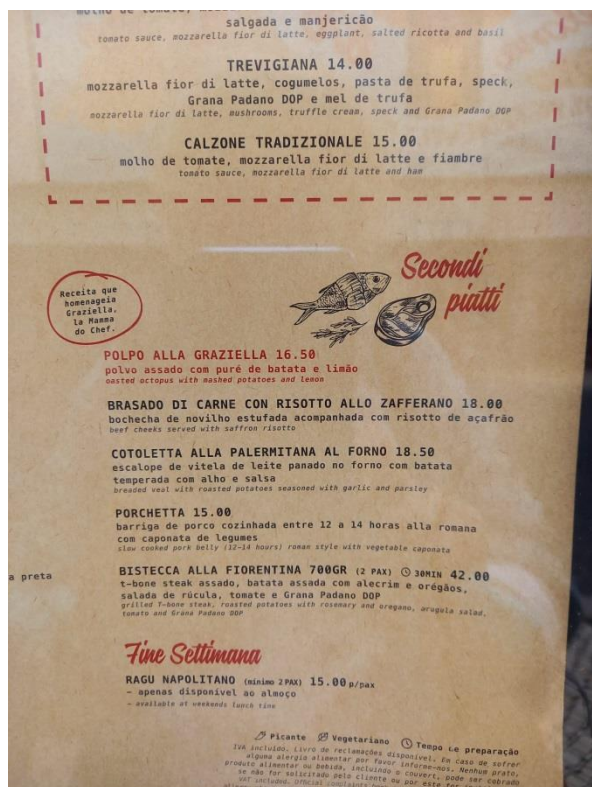
Mans numurs - 206



Galda piederumu servējums zviedru galdam



Pirms viesu ierašanās



No rita recepcijā pieejama ēdienkarte



Portugāļu iecienītās jūras veltes



Mencas sadalīšana



Steika gatavošana



Pīle marinādē



Salātu gatavošana



Portugāļu iecienītās zupas



Pīles krūtiņas gatavošana un rezultāts individuālam pasūtījumam





Vakara maiņās vienmēr strādā divi pavāri.



Salātu lete



Iecienītie jūras produkti



Iecienītā piedeva - kartupeļi



Desertu lete

EKSKURSIJĀS REDZĒTIE DABAS UN VĒSTURISKIE OBJEKTI





Mūsu Portugāles prakses mentoru Lailas un Bruno, sagādātais pārsteigums pēdējā vakarā, dažādu gaļas delikatesu baudīšana



Obrigadas !