

PROJEKT ERASMUS+ CIT

COMMUNITY OF INFORMATION TECHNOLOGY

Zahraniční praxe ve Španělsku

2014-1-CZ01-KA102-000351

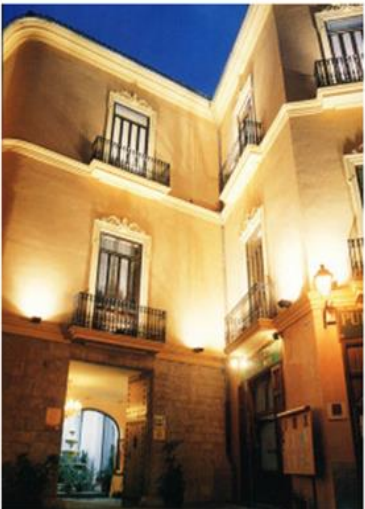


Tvorba a úprava webových stránek



**CENTRO
SUPERIOR
HOSTELERÍA MEDITERRANEO**

Our centre



In 1994 a group of business owners, who were concerned about the means of capacity and training of the staff, created the Escuela de Hostelería y Gastronomía, a center located in the heart of the city, an Artistic Historical Monument.

The success of the training has been accomplished, not only in the organization of the best hotels and restaurants in the city, but also in the project – The Centro Superior de Hostelería y Gastronomía, a worldwide recognition in the training of the staff, an Intangible Cultural Heritage of Humanity.

This specialization together with the training programs in various companies represents a symbol of the development of the city, to study cuisine and gastronomy.

Centro Superior Hostelería Mediterraneo... 4 + New Edit Page

Howdy, Raquel

Our centre Education Offer Services AETCV FoodMed Valencia Contact



Taberna Ghiottone
Italská restaurace

Toto se mi líbí Sleduji Zpráva

Timeline Informace Fotky Hodnocení Další

LIDÉ

★★★★★
To se mi líbí (272)
Oznámení polohy (25)

Toto se mi líbí uživatelům Vojtěšek Šeba Šebek a Jan Čučiak.

Pozvěte přátele, aby označili Taberna Ghiottone j...

Peter Dapaa Pozvat

Michael Vodák Pozvat

Venca Matikář Branda Pozvat

Taberna Ghiottone změnil(a) svoji fotku (úvodní fotku).
7 říjen



Už se mi to nelíbí · Přidat komentář · Sdílet

Sdíleno 1x

Tvorba a úprava webových stránek



[Español](#) | [English](#) | [Italiano](#)

[HOME](#)

[LOCATION](#)

[ROOMS](#)

[SERVICES](#)

[OFFERS](#)

[PHOTOS](#)

[TOURISM](#)



Booking on our website has advantages.

Receive your Welcome Pack and enjoy Valencia!

Check-in: 09/Oct/2014

Nights: 1

Promo:

[CHECK RATES AND BOOK](#)

[Track/Cancel Reservation](#)

STAY IN A MODERN HOSTEL IN THE OLD TOWN OF VALENCIA

Ding Dong Telas Hostel is located in a historical building on Calle Tapinería, which is the translation of 'tapestries', as a tribute to the old craft workshops that used to be located on this street during medieval times. The ground floor of the building, where DingDong Telas is, used to be a **tapestry shop**; hence why the original structure of the building was preserved during the renovation: large glass windows that used to be the display cabinet and the sign of the shop, "El Rey de las Telas", "The King of Fabrics".

Tvorba a úprava webových stránek



Il Ghiottone, Valencia, Spain, Valencia



Hi, Taberna Ghiottone ▾



EUR ▾



Valencia ▾ Hotels ▾ Flights Vacation Rentals Restaurants ▾ Things to Do Best of 2014 Trending Now ⁹ More ▾ Your Business

Europe ▸ Spain ▸ Valencian Country ▸ Valencia Province ▸ Valencia ▸ Valencia Restaurants ▸
Il Ghiottone, Valencia, Spain

Search for a city, hotel, etc.



Il Ghiottone, Valencia, Spain

All 2,004 Valencia Restaurants

Ciscar 34, Valencia, Valencia, Spain

📞 96 333 17 15 🌐 Website ✉ E-mail ⓘ Improve this listing

Save



41 visitor photos

Restaurant details

Good for: Outdoor seating

Dining options: Reservations

Description: Il Ghiottone Valencia, is located in the heart of Valencia. It is located at the center of the city. An italian restaurant with italian delicacy you can't get elsewhere.

[More restaurant details](#)

Similar restaurants



Refugio, Restaurante del Carmen

Valencia, Valencia Province

🌟🌟🌟🌟🌟 381 Reviews

Reserve



Al Pomodoro

Valencia, Valencia Province

🌟🌟🌟🌟🌟 289 Reviews

Reserve



La Pappardella

Valencia, Valencia Province

🌟🌟🌟🌟🌟 403 Reviews

Reserve

[See all available restaurants](#)

Tvorba a úprava tiskových materiálů



www.cshm.es



Partnership Europe is a full service Work, Study and Travel Organisation

We specialize in the management of Erasmus students and BTS as well as other training programs Superior countries like Italy, Britain, Germany, Turkey and much more.

Internships in companies

Our institution performs these activities placements and exchanges for **over ten years**, where more than **13,150 foreign and Spanish students** have completed their internship in Valencian and Spanish companies.

The ultimate goal is that students acquire a working, **professional and educational experience** at the international level to enable them to have a broader view of the companies, their customers in a completely globalized business world. The company practices enable them to have an extraordinary added value and competitive when it comes to access to employment and professional in their country advantage.

Types of Companies: Companies that we work with are from different sectors such as agricultural, chemical, trade, agribusiness, law firms, engineering, architecture, media, sports, music, automotive, etc.

The functional areas where these internships are developed:

Commercial, Desk, Kitchen, Management, Service Restaurant Bar, Tourist Entertainment, Sales and Marketing, Rural Tourism and Ecotourism, etc.

*The internship period change according to your scholarship and your program.
We are open all the year.*



Původní

CURSO 2014-2015

CENTRO SUPERIOR
DE HOSTELERÍA DEL ME DITERRÁNEO
COCINA ESPAÑOLA



CSHM
CENTRO SUPERIOR DE HOSTELERÍA DEL MEDITERRÁNEO
C/ Corregería 28, 46001 Valencia Tel. +34963190020 – Fax. +34963153302
C/ Paseo de la Ermita del Santo nº 48 (1ª planta). Edificio de Negocios. Madrid Tel. + 34910101487
www.cshm.es - info@cshm.es

Upravený

CURSO 2014-2015



CENTRO SUPERIOR
DE HOSTELERÍA DEL MEDITERRÁNEO
COCINA ESPAÑOLA

CSHM
CENTRO SUPERIOR DE HOSTELERÍA DEL MEDITERRÁNEO
C/ Corregería 28, 46001 Valencia Tel. +34963190020 – Fax. +34963153302
C/ Paseo de la Ermita del Santo nº 48 (1ª planta). Edificio de Negocios. Madrid Tel. + 34910101487
www.cshm.es - info@cshm.es

Původní



MÓDULO 1. COCINA ESPAÑOLA Módulo Intensivo Tradicional y Contemporáneo



La calidad y la creatividad que proporciona la cocina española hacen de este módulo un repertorio de recetas exquisitas tradicionales y contemporáneas del recorrido gastronómico nacional.

La experiencia aportada desde hace más de 20 años, hace que el alumnado salga muy enriquecido en cultura gastronómica. Consiguiendo las técnicas y elaboraciones perfeccionadas de cada una de las recetas.

Duración: 15 Horas Prácticas

Al finalizar, los participantes habrán adquirido los conocimientos y habilidades necesarios para ser capaces de preparar y presentar los platos más significativos de la cocina española. También podrán organizar y desarrollar todas las actividades relacionadas con el tratamiento de carnes, pescados, caza, fondos y salsas, entremeses fríos y calientes, etc., teniendo en cuenta los sistemas, procedimientos y hornos para lograr los objetivos de calidad y rentabilidad fijados. Contenidos aproximados:

- | | |
|--|--|
| ☐ Aceite de zanahoria | ☐ Rollitos de bacalao con crema de garbanzos |
| ☐ Aceite de remolacha | ☐ Gató de almendras |
| ☐ Aceite de jugo de pimiento dulce | ☐ Fíao Ibicenco |
| ☐ Aderezo italiano | ☐ Cabrito en caldereta malagueña |
| ☐ Romesco | ☐ Pimientos del piquillo rellenos a la logroñesa |
| ☐ Ajo tomate | ☐ Lomo de cerdo a la riojana |
| ☐ Cumberland | ☐ Pastel de queso fresco |
| ☐ Vinagreta francesa | ☐ Migas extremeñas |
| ☐ Mejillones con salsa romesco | ☐ Escudellà catalana de borges blancas |
| ☐ Vinagreta al jerez | ☐ Paté casero del pirineo catalán |
| ☐ Vinagreta de tomate | ☐ Ajoblanco de Málaga |
| ☐ Empanada gallega | ☐ Perdigones con chocolate a la navarra |
| ☐ Mazapán de soto | ☐ Solomillo al cabrales |
| ☐ Lomo con almejas | ☐ Fondos de alcachofa a la francesa |
| ☐ Lenguado Alvarinho | ☐ Ensalada de espárragos trigueros con queso de cabra gratinado |
| ☐ Titaina de lomo a la madrileña | ☐ Merluza a la vasca |
| ☐ Filete de lenguado a la naranja | ☐ Solomillo de cerdo al jerez |
| ☐ Albóndigas de carne a la cazadora | ☐ Pollo a la aldeana |
| ☐ Ensalada de espirales con cinta de calabacín y vinagreta a la albahaca | ☐ Escalope morena |
| ☐ Paella Pollo con Vizcaína ligera | ☐ Arroz de calamarcitos de playa y pimientos del piquillo |
| ☐ Paquetito de pasta italiana con su relleno de bacalao, coliflor y guisantes, saiseado con una vizcaína ligera | ☐ Arroz del Sr. Vicario |
| ☐ Giraboix | ☐ Pollo en pepitoria |
| ☐ Bacalao al pil-pil | ☐ Ensalada de alubias pintas con "Taperado" |
| ☐ Pasta fresca | ☐ Musola "cazón" en all i pebre |
| | ☐ Migas aragonesas |
| | ☐ Gazpacho andaluz |

Upravený



MÓDULO 1. COCINA ESPAÑOLA Módulo Intensivo Tradicional y Contemporáneo



La calidad y la creatividad que proporciona la cocina española hacen de este módulo un repertorio de recetas exquisitas tradicionales y contemporáneas del recorrido gastronómico nacional.

La experiencia aportada desde hace más de 20 años, hace que el alumnado salga muy enriquecido en cultura gastronómica. Consiguiendo las técnicas y elaboraciones perfeccionadas de cada una de las recetas.

Duración: 15 Horas Prácticas

Al finalizar, los participantes habrán adquirido los conocimientos y habilidades necesarios para ser capaces de preparar y presentar los platos más significativos de la cocina española. También podrán organizar y desarrollar todas las actividades relacionadas con el tratamiento de carnes, pescados, caza, fondos y salsas, entremeses fríos y calientes, etc., teniendo en cuenta los sistemas, procedimientos y hornos para lograr los objetivos de calidad y rentabilidad fijados. Contenidos aproximados:

- | | |
|--|--|
| -Aceite de zanahoria | -Rollitos de bacalao con crema de garbanzos |
| -Aceite de remolacha | -Gató de almendras |
| -Aceite de jugo de pimiento dulce | -Fíao Ibicenco |
| -Aderezo italiano | -Cabrito en caldereta malagueña |
| -Romescu | -Pimientos del piquillo rellenos a la logroñesa |
| -Ajo tomate | -Lomo de cerdo a la riojana |
| -Cumberland | -Pastel de queso fresco |
| -Vinagreta francesa | -Migas extremeñas |
| -Mejillones con salsa romesco | -Escudellà catalana de borges blancas |
| -Vinagreta al jerez | -Empanada gallega |
| -Vinagreta de tomate | -Mazapán de soto |
| -Lomo con almejas | -Lenguado Alvarinho |
| -Titaina de lomo a la madrileña | -Fondos de alcachofa a la francesa |
| -Filete de lenguado a la naranja | -Ensalada de espárragos trigueros con queso de cabra gratinado |
| -Albóndigas de carne a la cazadora | -Merluza a la vasca |
| -Ensalada de espirales con cinta de calabacín y vinagreta a la albahaca | -Solomillo de cerdo al jerez |
| -Paella Pollo con Vizcaína ligera | -Pollo a la aldeana |
| -Paquetito de pasta italiana con su relleno de bacalao, coliflor y guisantes, saiseado con una vizcaína ligera | -Escalope morena |
| -Giraboix | -Arroz de calamarcitos de playa y pimientos del piquillo |
| -Bacalao al pil-pil | -Arroz del Sr. Vicario |
| -Pasta fresca | -Pollo en pepitoria |
| | -Ensalada de alubias pintas con "Taperado" |
| | -Musola "cazón" en all i pebre |
| | -Migas aragonesas |
| | -Gazpacho andaluz |

2.

REPOSTERÍA INTERNACIONAL

Duración: 15 Horas Teórico Prácticas

Descripción del curso: En este módulo vamos a realizar un repaso por

la geografía mu
de distintos pa

Contenidos ap

- Leche asada
- Bizcocho de
- Flan de nue
- Acapulco co
- Ponche de c
- Tarta Bavara
- Plancha rusa
- Tiramisu
- Pastel de ch
- Tarta Princip
- Plun Cake
- Appelstrude

2.

EL GOURMET EUROPEO

Duración: 16 Horas Teórico Prácticas

Descripción del curso: Realizar las operaciones necesarias para el desespinado de pescados, preparación de mariscos y trinchado de carnes y aves a la vista del comensal, de forma que su presentación y acabado cumplan los requisitos de calidad y normas establecidas. Conocer los productos típicos españoles: jamón, queso, vinos, encurtidos, salazones, embutidos, etc.

Contenidos aproximados:

Contenido teórico:

- Material necesario para el desespinado y el trinchado.
- Generalidades a tener en cuenta al manipular alimentos a la vista del cliente.
- Características de los principales pescados adecuados para su desespinado ante el comensal.
- Normas generales sobre el desespinado, pelado y racionado de pescados.
- Características de los principales crustáceos adecuados para su racionado y preparación ante el comensal.
- Normas generales sobre el pelado, trinchado y racionado de crustáceos.
- Características de las aves y piezas de carne, más usadas en el trinchado ante el comensal.
- Normas generales sobre el trinchado de aves y carnes.
- Características de los diferentes productos españoles.

Tvorba grafických návrhů



CERTIFICADOS PROFESIONALES Y CURSOS POR MÓDULOS

Obaly na potraviny

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO

Valor energético	87 kJ (21 kcal)
Grasas	0,3 g
De las cuales: ácidos grasos saturados	0,047 g
Hidratos de carbono	4,2 g
De los cuales: Azúcares	1,3 g
Fibra alimentaria	2,3 g
Proteínas	1,6 g
Sal	0,076 g
Vitamina C	20,9 mg (26% CDR*)
Vitamina A	173 µg (22% CDR*)

* CANTIDAD DIARIA RECOMENDADA

MODO DE EMPLEO:

Aliñar al gusto y consumir.

Conservar entre 1 y 4°C.

Fecha de caducidad (día/mes/año)
y lote: ver frontal de la bolsa.

Para apreciar mejor sus cualidades
se recomienda consumirlo todo
una vez abierto el envase.

Envasado en atmósfera protectora.

www.verdifresh.com



Verdifresh, S.L.U.
C/ Balears, Parcela A-3
Pol. Ind. Foyo de Rava
46394 Ribarroja (Valencia)



ENSALADA VARIADA

INGREDIENTES:
Escarola rizada, col lombarda, rúcula,
espinacas y lechuga lollo rosso.

PESO NETO:
150g



ESCAROLA RIZADA

Herbácea de hojas rizadas, que van del color verde al amarillo. Tiene una consistencia firme y sabor un poco amargo que da carácter a la ensalada.



COL LOMBARDA

Posee un sabor característico semejante al del repollo. Aporta una textura crujiente y fresca a la ensalada. Su color morado intenso, realza la ensalada.



RÚCULA

Brote de hojas serradas de color verde oscuro y sabor ligeramente picante. Su sabor le da personalidad a la ensalada.



ESPINACAS

Verdura de hojas grandes y de color verde muy oscuro. Tiene consistencia firme y gracias a su sabor fuerte le da personalidad a la ensalada.



LECHUGA LOLLO ROSSO

Lechuga de hojas muy anchas y rizadas de color rojo oscuro. Su textura es blanda y suave y tiene un sabor ligeramente amargo. Aporta volumen y color a la ensalada.



*"Creamos una cadena sostenible,
desde el agricultor al consumidor"*

bybaBaby

www.byba-baby.com



www.byba-baby.com

bybaBaby

Dúo de FRUTAS

+4 meses



FRUTA DE LA ESTACIÓN



2 x 130g



bybaBaby

Dúo de FRUTAS

+4 meses

2 x 130g



ALIMENTOS PARA BEBÉS

260g (2 x 130g)

Tip: El contenido se recomienda para bebés de 4 meses y más.

byba

+6 MONTHS

SPINACH & CARROT

With QUINOA



Viněty

VIÑAS DE CALLES

España
Valencia
Alto Turia
Calles



VEGAMAR
BODEGAS

VIÑAS DE CALLES

2008

VIÑAS DE CALLES

España
Valencia
Alto Turia
Calles

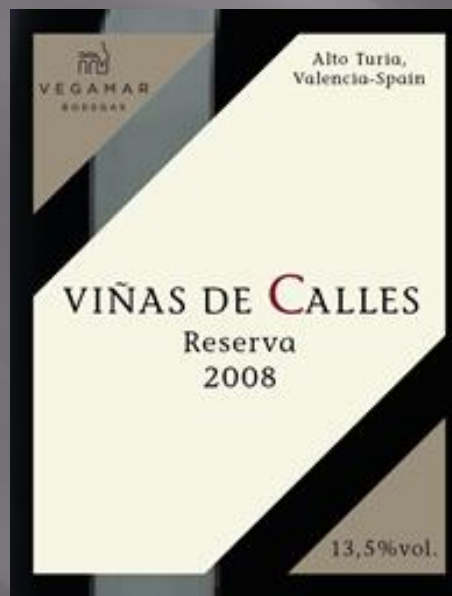
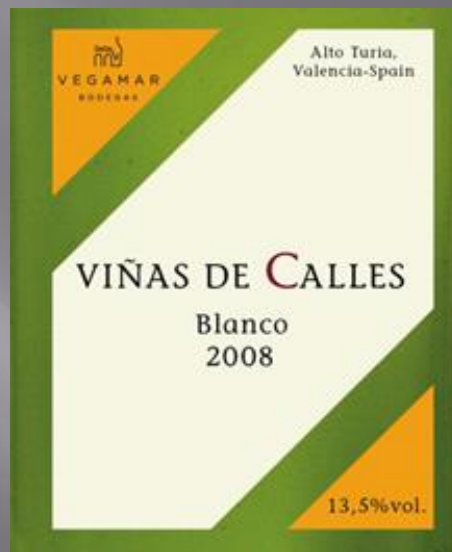


VEGAMAR
BODEGAS



VEGAMAR
BODEGAS

VIÑAS
DE
CALLES



Tvorba panoramatické fotografie





Sestavení koláže fotografií



Fotografování interiéru hotelu





