

PROJEKT ERASMUS+ CIT

COMMUNITY OF INFORMATION TECHNOLOGY

ZAHRANIČNÍ PRAXE SPŠE PARDUBICE



C Pardubice

I **T** SPŠE

Reslová

C

Jana

I

T

Co je náplní práce žáků?

Zde najdete ukázky nejlepších prací

- ❑ Od roku 2012 jezdí v září a v červnu skupiny 12 až 14 žáků SPŠE Pardubice 3. a 4. ročníku oboru IT na čtrnáctidenní zahraniční praxi.
- ❑ Každý žák po celou dobu pracuje v jedné z firem, žáci jsou do firem umístěni zpravidla po dvojicích.
- ❑ Podle zaměření firmy žáci vykonávají jednu z následujících činností:
 - ❑ Grafické návrhy – loga, vizitky, pozvánky, plakáty, postery a brožury
 - ❑ Tvorba a úprava designu i obsahu webových stránek
 - ❑ Fotografování, natáčení a střih videa

C

Pardubice

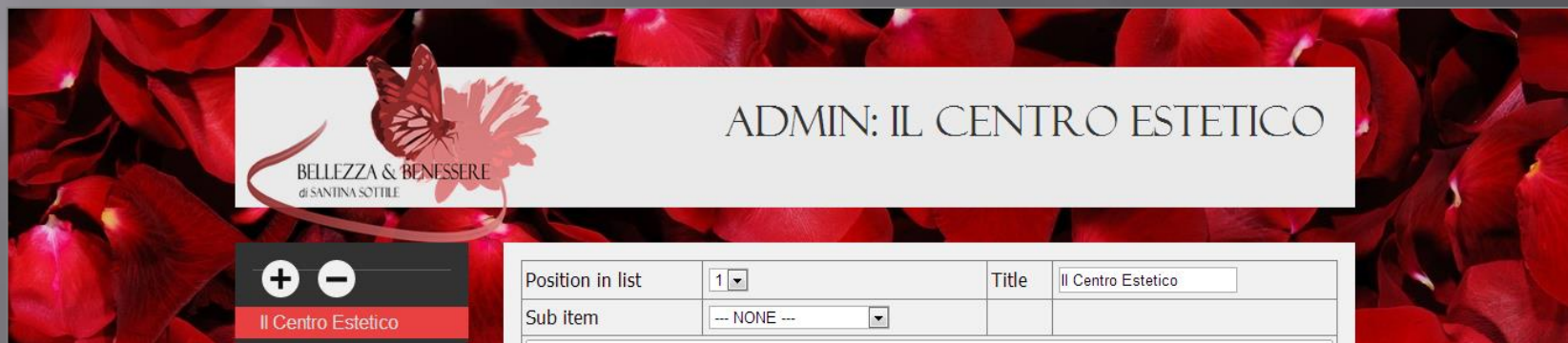
I

T

SPŠE



Grafické návrhy – logo, vizitky, web



Grafické návrhy – loga



Grafické návrhy – pozvánky


Profumo di Nozze



ParcoMuseo



JALARI

cultura etnografia ambiente

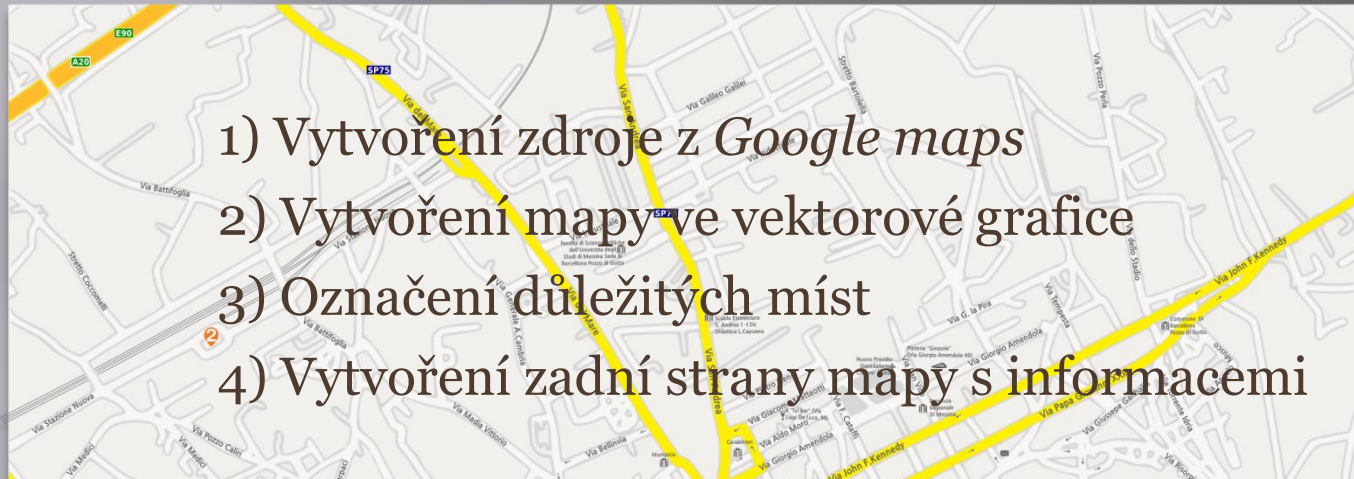
Grafické návrhy – pozvánky



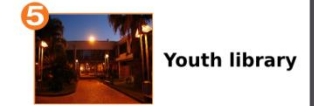
Grafické návrhy – potisky na trička



Tvorba vektorové turistické mapy



- 1) Vytvoření zdroje z *Google maps*
- 2) Vytvoření mapy ve vektorové grafice
- 3) Označení důležitých míst
- 4) Vytvoření zadní strany mapy s informacemi



SOME FACTS ABOUT SICILY

Is Sicily Italy? Yes, our island is Italian and French and Spanish and Greek with a few German and Arab nuances in its cultural mix. It is the world's island. This is a place where time and tradition have been forged by people and faiths from the north and south, from the east and west. Beauty in diversity: Europe, Africa and Asia in one magical moment... Discover Sicily and discover the world. The world's first multicultural society, our island is Italy's (and Europe's) most historically cosmopolitan region, having been ruled by Asians, Africans and Europeans.

Sicily is black and white and million shades of gray. There's no other place on Earth like it. Our island is a unique place full of art, archeology, history, folklore and breathtaking scenery. And, of course, great food! It's almost a nation unto itself. The enchanting land where Archimedes taught and Saint Paul preached was a Greek colony, a Roman province, an Arab emirate and a Norman kingdom. The Phoenicians, Carthaginians, Swabians, Angevins, Aragonese and



EProjectConsult office
Via T. C. A. Arcodices 48
99051 Barcellona Pozzo di Gotto
Messina Italy
info@eprojectconsult.com
TEL: 0935 993 2330696
FAX: 0935 090 2404988
http://www.eprojectconsult.com
skype: eprojectconsult

ABOUT US

EprojectConsult is a professional organization that deals with education, training and European culture. EprojectConsult is specialized in the preparation and in the implementation of national and international projects.



we work as a hosting partner and participant for EU programs, for example Leonardo Da Vinci Mobility and Youth In Action. This means we create and organize European projects that are approved and funded by the European Union.

In this field EprojectConsult provides quality consulting and organizational services. Furthermore, we advise institutions, corporations, non-profit organizations and others on the subject of European Programmes, training modules and courses in formal and non-formal education for their clients or employees.

BARCELLONA POZZO DI GOTTO

Barcellona Pozzo di Gotto is located in the north coast of Sicily. It belongs to the Province of Messina, one of the most important cities of Sicily. The city proper has a population of over 40,000 inhabitants. The strategic location is surrounded by many wonderful cities:

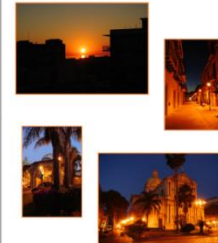


Messina 45 km;
Palermo 180 km;
Catania 180 km;
Taormina 80 km;
Agrigento 200 km;
Eolian Islands 20 km.

Barcellona Pozzo di Gotto is a very nice town, located very close by the seaside area, very busy during the day and very calm during the night time. Moreover, there are many interesting places to visit, like natural parks, museums, ancient villages and Greek/Roman areas.

Please, keep in mind, that in Sicily SIESTA TIME star starts at 13.00 and ends at 17.00! During this time all the shops and markets are closed.

WHAT YOU MAY NOT WANT TO MISS



PLACES TO VISIT



The "Jalari" Park museum



The Epicentro Museum

Immersive collection of exposures of the movements and Art tendencies in Italy from the post-war period till our days.



"Nello Cassata"

Ethno historical museum

Jews made this unique island their own, leaving behind an eclectic history that you can still touch today. And Sicily will touch you. Sicily in Europe, Africa and Asia on one island. Bedda, the Sicilian word for "beautiful," is the way we Sicilians describe this place!



**Barcellona
Pozzo Di Gotto**

OUR MISSION

Showing you a different view! While it may look very obvious, it is very appropriate mission for EprojectConsult. Through our marketing and human resources skills we organize, host and participate in international projects that bring together people from around the world. In this way these people can share their ideas and culture, which is an experience that may leave you with a different opinion than you started out

OUR VISION

Be recognized as a high quality international partner. The people working at EprojectConsult are constantly improving themselves, our vision is to continue learning without pause. We already have a professional staff which we hope will be expanded in the future, making us one of the best and most reliable partner organization there is to find for your business. This being a cooperation, partnership, or just a training period is of no importance, every person or company is treated by the same high standards.

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



Grafické návrhy - 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	0,976 g
Vitamina C	26,9 mg (28% CDR*)
Vitamina A	173 µg (22% CDR*)

* CANTIDAD DIARIA RECOMENDADA

MODO DE EMPLEO:

Añadir 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/ Baleares, Parcela A-3
Pol. Ind. Foyo de Riera
46394 Ribarroja (Valencia)



ENSALADA VARIADA

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

PESO NETO
150g



ESCAROLA RIZADA

Herbales de hojas rizadas, que son 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 aperradas 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 una consistencia firme y gruesa y 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"

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

Tvorba a úprava webových stránek

The image displays a web administration interface for 'Il Centro Estetico' overlaid on a website preview for 'Centro Superior Hostelería Mediterránea'.

ADMIN: IL CENTRO ESTETICO

BELLEZZA & BENESSERE
di SANTINA SCITILE

Il Centro Estetico

- I Prodotti
- I Nostri servizi
 - Per la Bellezza
 - Per il Benessere
- Tattoo
- Pacchetti Promozione
- Dove siamo
- Libro degli ospiti
- Nutrizionista
- Contatti

logged as admin (logout)
settings | graphic | images

Centro Superior Hostelería Mediterránea

Our centre

Education Offer Services AETCV FoodMed Valencia Contact

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:

STAY IN A MODERN HOSTEL IN THE OLD TOWN OF VALENCIA
Ding Dong Telas Hostel is located in a historical building on Calle Topinería, which is the translation of 'tapestry', 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".

This specialization together...

Luigv Pellicano



Sestavení koláže fotografií



+



+



Fotografování interiéru hotelu





Video

www.facebook.com/pages/HOTEL-NEPTUNO-VALENCIA/

Erasmus+

C Pardubice

I T SPŠE

Reslová

C

Jana

I

T