

24.09.2019 Technik żywienia i usług gastronomicznych codziennie razem z sympatycznym szefem kuchni bardzo stara się, by nasze brzuszki były pełne. Nakrywanie do stołu to też sztuka, wiedzą to wszyscy którzy odbyli praktykę w restauracji. Pan Sakis w kilku językach wyjaśnia jak trzeba pracować i obsługiwać gości. Oto namiastka tego co przygotowują na śniadanie, obiad i kolację. Wszystko co znajdzie się na naszych talerzach zależy tylko i wyłącznie od kreatywności i smaku jaki tego dnia preferujemy. {gallery}2019/grecja/10{/gallery}