

QUIZ

SAN SEBASTIÁN



Mira el vídeo y completa las respuestas.

1. ¿De qué lugar habla el vídeo?

.....

2. ¿En qué se basa la profesionalidad del lugar?

.....

3. ¿Qué ha aprendido concretamente el estudiante que habla?

.....

4. ¿De qué se puede jactar San Sebastián en lo referente a los rankings culinarios?

.....

5. ¿Por qué este espacio es un “elemento tractor”?

.....

6. ¿Qué año obtuvo San Sebastián el récord de visitantes?

.....

7. ¿Qué ‘pintxos’ gustan más a los asiáticos? ¿Y a los franceses?

.....

8. ¿Es barato ir a esta escuela? ¿Qué se obtiene a cambio?

.....

Soluciones : 1. De una escuela de cocina; un centro universitario de la alta cocina. - 2. Hay varios importantes y conocidos chefs que imparten clases y supervisan. - 3. A “asustar” las alubias: ponerles agua fría cuando hierven. - 4. La ciudad del mundo con más chefs con estrellas Michelin (12 en total). - 5. Porque la gastronomía atrae turismo. - 6. El pasado, en agosto. - 7. Pescado, marisco (asiáticos). Las setas (franceses). - 8. No (8.000 euros el año). Los 100 estudiantes tienen trabajo casi seguro al salir de la escuela.