**Itálie - 2016**

Týdenní pobyt kombinuje odborný program pod vedením italských profesionálů, různé volnočasové aktivity a výlety do okolí.

**Odborný program:**

****Na moderně vybavených pracovištích si vyzkoušíte moderní metody, technologie i tradiční postupy přípravy italské kuchyně. Kurzy vedeny italskými šéfkuchaři a tlumočeny do českého jazyka.

* Pasta fresca e sughi (čerstvé těstoviny + omáčky).
* Pesce e frutti di mare (ryby + mořské plody).
* Caffè italiano e dolci (italská káva a dezerty).
* Risotti e carni (rizoto a masa).
* Pizza (pizza).

**Odborné kurzy v rámci pobytu jsou zakončené certifikátem.**

**Exkurze a výlety**

* Cesenatico – rybí trhy, historické centrum s přístavem a muzeem lodí.
* Cervia – historické centrum, muzeum soli, tradiční trh s farmářskými produkty;
* Milano Maritima – ochutnávka bio-zmrzliny s výkladem o tradiční výrobě.
* Exkurze do výrobny vín a olivových olejů - ochutnávka produktů.
* San Marino – prohlídka historického jádra, ochutnávka likérů.

**Ubytování** v hotelu\*\*\* 5 minut chůze od pláže a 5 minut chůze od centra města. Pokoje s vlastním sociálním zařízením jsou vybaveny lůžkovinami, ručníky, vysoušečem vlasů, TV, klimatizací, trezorem. V hotelu je wifi.

**Doprava** moderním autobusem s WC, klimatizací, TV, polohovacími sedačkami.
Odjezd do Itálie v sobotu v odpoledních hodinách, návrat za týden v sobotu v dopoledních hodinách.
**Termín** – září 2016
**Cena** – cca 10.000Kč
Ubytování v hotelu\*\*\* s plnou penzí na 5 nocí 4900,-Kč.
Doprava autokarem 2500,-Kč.
Odborný program  100,-EUR. (hradí se v hotovosti-vybere se před odjezdem)

Podrobnosti o projektu na webu <http://www.igp.cz/pobyt-u-more-pro-gastronomy.html>

**Vážní zájemci,**

**hlaste se osobně i mailem**

**u Bc. M. Krombholzové,**

**krombholzova@ssars.cz**