

Katalog kursów Erasmus Plus Mobilność

SJO Glossa, ul. Dietla 103, 31-031 Kraków, Polska, +48 690 599 520, info@erasmusplusbilnosc.pl

Rimini - Kurs włoskiego ogólnego z lekcjami gotowania [TIB-PK]

Lokalizacja

Słoneczna pogoda oraz piękne, piaszczyste plaże Rimini przyciągają tu każdego lata tysiące plażowiczów. Różnorodność dostępnych w Rimini atrakcji jest bardzo bogata. Miasto oferuje zarówno możliwość uprawiania sportów wodnych, wypoczynku na plażach, poznawania kuchni włoskiej w doskonałych restauracjach, jak i zabawy na całonocnych dyskotekach, zakupy w eleganckich sklepach i na miejscowych targach. Z drugiej strony historyczna część Rimini usiana jest całym mnóstwem pamiątek z dawnych czasów, począwszy od założycieli miasta - Etrusków, poprzez zabytki rzymskie, a skończywszy na renesansowych pałacach.

Szkoła położona jest w historycznym centrum Rimini, 20 minut spacerem od piaszczystej, słonecznej plaży i tuż obok pięknego parku oraz Mostu Tyberiusza. Studenci mogą po okolicy spacerować uroczymi, wąskimi uliczkami, napić się kawy w jednej z licznych kawiarenek lub skosztować słynnych owoców morza w restauracji La Tana Del Vizio. Siedziba placówki to dwupiętrowy budynek utrzymany w stylu typowego, włoskiego „palazzo”, którego wnętrza zostały gruntownie odrestaurowane i nowoczesnie wyposażone, by zapewnić naszym gościom komfort i doskonałe warunki do nauki języka.

Program szkolenia

Program nauki języka z lekcjami kuchni włoskiej to doskonały wybór dla tych, którzy pragną dowiedzieć się więcej o sztuce kulinarnej Włoch podczas swojego standardowego kursu językowego. Rano odbywają się zajęcia lekcyjne i wykłady kulturowe, a dwa razy w tygodniu, w godzinach popołudniowych, sesje w laboratorium kuchennym, pozwalające na przyjemne spędzenie czasu przy poznawaniu tajników najlepszej na świecie kuchni.

W trakcie lekcji gotowania nauczysz się prostych przepisów, których będziesz mógł używać później, już u siebie. Przygotowywane dania pozwolą Ci na skosztowanie prawdziwej kuchni włoskiej. Razem nauczymy się przygotowywania m.in. domowego makaronu (tagliatelle czy lasagne), słynnej piadiny z szynką, zupy rybnej, kalmarów czy innych znanych receptur. Każde spotkanie będzie kończyć się wspólną degustacją tego, co zostało ugotowane wraz z możliwością rozkoszowania się smakiem dobranego do potraw lokalnego wina.

Długość i termin szkolenia

Szkolenie trwa 2 tygodnie i obejmuje 22×55 min. zajęć tygodniowo. Dаты rozpoczęcia: raz w miesiącu.

Dostępne opcje

Poniżej przedstawiamy orientacyjne koszty pakietów kurs+zakwaterowanie, przeliczone na walutę rozliczeń grantu tj. EUR. Propozycje te uwzględniają dozwolone przesunięcia środków między poszczególnymi kategoriami wydatków, tak aby całość kosztów była pokryta z grantu. W kolumnie *kieszonkowe* podana jest szacunkowa kwota, jaka pozostanie na dodatkowe wyżywienie, dojazdy komunikacją miejską itp w

zależności od wybranej opcji zakwaterowania. Wydatki z kieszonkowego nie wymagają dokumentowania rachunkami.

	2 tyg.	kieszonkowe
kurs (22×55 min./tydz.)+rodzina, pokój 1-osobowy, śniadanie	1340 EUR	1602 EUR

Istnieje możliwość zamówienia samego kursu (22×55 min./tydz.) w cenie 850 EUR, w takim przypadku na utrzymanie i kieszonkowe pozostanie do dyspozycji kwota 2092 EUR.

Cennik

Poniżej podane są ceny kursu i opcji zakwaterowania w oryginalnej walucie kursu, które obowiązują w rozliczeniach z SJO GLOSSA.

	2 tyg.
kurs (22×55 min./tydz.)	850 EUR
kurs (22×55 min./tydz.) + rodzina, pokój 1-osobowy, śniadanie	1340 EUR

Uwaga:

1. Grant Erasmus+ obejmuje także kwotę 350 EUR na każdego uczestnika projektu. Wg informacji uzyskanych z Agencji Narodowej istnieje możliwość przesunięcia tych pieniędzy na dopłatę do kosztów kursu - w przypadku wyboru droższego kursu.
2. Szczegółowe informacje na temat kwot przyznawanych grantów można znaleźć tutaj.
3. Obowiązują dopłaty sezonowe w okresie: