**İZMİR MUTFAĞI ve GASTRONOMİ TURLARI PLANLAMA EĞİTİMİ**

**23 – 26 Mart 2017**

Eğitim, Ege’nin zeytinyağı, otlar ve deniz ürünlerinin başı çektiği, diğer yörelerden farklı mutfağının özelliklerini tanıma ve gastronomik ögeleri ile yapılabilecek tur planlamasını içermektedir.

Not: Eğitim ve Turlar ayrı ayrı alınabilir.

**Eğitimler :**

23 - 24 Mart 2017 - Swiss Hotel Büyük Efes / İzmir ( İki gün )

Ücret : 240 TL ( Swiss Otel’de alınacak yemekler ve kahve molaları dahil )

(Eğitim ve Turların birlikte alınması durumunda fiyat 350 TL dir.)

Eğitim Konuları:

* Türk Mutfağı ve İzmir Mutfağının Özellikleri
* İzmir Mutfağının Tarihi
* Göçle Gelen Mutfak
* İzmir’in Deniz Ürünleri Mutfağı
* İzmir’in Sokak Lezzetleri
* İzmir Mutfağında Ot Kültürü
* Zeytin, Zeytinyağı ve Sağlık
* Delice Ağı ve İzmir
* Üzüm-Bağcılık ve Şarap Üretimi
* Urla Bağ Yolu
* İzmir Tatlıları
* İzmir Safarad Mutfağı
* Festivaller ve Yarışmalar
* Yarımada İzmir Projesi
* Gastronomi tanıtımı, pazarlaması
* Tematik Turların Planlanması

**Gastronomi Turlarının Planlanması :**

**Uygulama Turları :**

Ücret : 140 TL ( Kemeraltı turunda 9 X tadım ve Urla’da şarap tadımı dahil )

25 Mart 2017 - Cumartesi

* Kemeraltı Tarih ve Lezzet Turu 10:00 – 15:00
* Eğitimimizin bu bölümünde gastronomi içerikli bir turun uygulanmasını birlikte yaşayacağız.

26 Mart 2017 - Pazar

* Urla Tarih ve Lezzet Turu - Yarımadanın Değerleri 09:00 – 18:00
* Yarımadanın tarihi değerlerinin yanında, zeytin ve bağ kültürünü yerinde görüp tanıyacağız.
* Rehber eşliğinde gezi ve şarap tadımı

Kayıt ve ödeme için : 0(232)421 00 11 - Claros Tour Seyahat Acentesi