



Саморегулируемая организация auditors «Российский Союз аудиторов» (Ассоциация) и Учебно-Методический Центр Российского Союза аудиторов «Интеркон-Интеллект» приглашают на учебно-консультационный семинар:

## **БУХГАЛТЕРСКАЯ И НАЛОГОВАЯ ОТЧЁТНОСТЬ ЗА 1-Е ПОЛУГОДИЕ С УЧЁТОМ ПОСЛЕДНИХ ИЗМЕНЕНИЙ В БУХГАЛТЕРСКОМ И НАЛОГОВОМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВЕ.**

**КРЫМ, АЛУШТА**  
**03 июня – 09 июня 2018 года**

Руководителям организаций, руководителям и специалистам финансово-экономических служб, профессиональным бухгалтерам, аудиторам



### **УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ:**

**Регистрация участников** (обязательная) и справочная информация о мероприятии по тел.: +7(499) 110-35-10 или по электронной почте: [info@intercon-intellect.ru](mailto:info@intercon-intellect.ru), а также можно зарегистрироваться на сайте УМЦ РСА «Интеркон-Интеллект»: [www.intercon-intellect.ru](http://www.intercon-intellect.ru).

**Стоимость участия одного слушателя** составляет - 55 000 рублей\* (7дней)

#### **В стоимость входит:**

- ✓ дистанционный курс повышения квалификации;
- ✓ методический материал в электронном виде;
- ✓ проживание (в двухместном номере) Санаторий «Айвазовское» в Партените;
- ✓ трехразовое питание;
- ✓ санаторно-курортное лечение;
- ✓ пользование пляжем;
- ✓ пользование крытым бассейном с морской водой;
- ✓ пользование тренажерным залом;
- ✓ программы культурного досуга (развлекательная программа, просмотр фильмов в кинозале, детская площадка с тренажерами, библиотека);
- ✓ **экскурсии:** устричное хозяйство, Крымский природный заповедник (Монастырь Косьмы и Дамиана чудотворцев, форелевое хозяйство), парк Айвазовского в Партените;
- ✓ **кулинарные мастер-классы.**

**Стоимость участия членов семьи уточняйте по телефону +7 (499) 110-35-10.**

**\* В СТОИМОСТЬ НЕ ВХОДИТ АВИАПЕРЕЛЕТ И ТРАНСФЕР**



Саморегулируемая организация auditors «Российский Союз аудиторов» (Ассоциация) и Учебно-Методический Центр Российского Союза аудиторов «Интеркон-Интеллект» приглашают на учебно-консультационный семинар:

### Экскурсионная программа

#### УСТРИЧНАЯ ФЕРМА

Мы приглашаем познакомиться с уникальным явлением, посетив возрожденную в 2005 году, и единственную на сегодняшний день в России устричную ферму.

Вам покажут как разводят, собирают и обрабатывают морепродукты в Крыму. Прогустите устрицы, мидии в соусе, рапаны, креветки, 2 вида икры и все это с благородным вином Шардоне Инкерман.



#### КРЫМСКИЙ ПРИРОДНЫЙ ЗАПОВЕДНИК И ФОРЕЛОВОЕ ХОЗЯЙСТВО

Крымский природный заповедник – крупнейший и старейший заповедник Крыма. Общая площадь Заповедника, составляет 88601 га. Заповедник занимает центральную часть Главной гряды Крымских гор от Ялты на западе до Алушты на востоке.

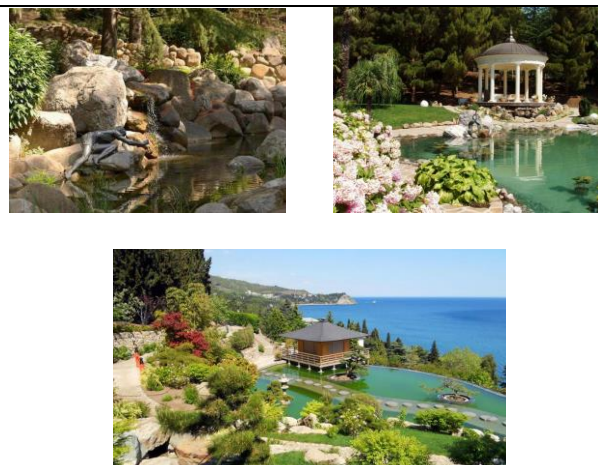
В самом сердце заповедника, на расстоянии 22 км от Алушты, на высоте 750 м над уровнем моря находится монастырь Косьмы и Дамиана чудотворцев.

После посещения монастыря вы познакомитесь с Форелевым хозяйством, расположенным в верховьях р. Альма. Вы осмотрите научную лабораторию под открытым небом, где выращивают форель калифорнийскую.



#### ПАРК АЙВАЗОВСКОГО

Одно из самых чудесных и живописных мест на крымском побережье – это Парк Айвазовского в Партените. Парк Айвазовского ведет свою историю с середины 60-х годов прошлого века.





Саморегулируемая организация аудиторов «Российский Союз аудиторов» (Ассоциация) и Учебно-Методический Центр Российского Союза аудиторов «Интеркон-Интеллект» приглашают на учебно-консультационный семинар:

### Кулинарные мастер-классы

На озере Краснокаменка для Вас **проведут мастер-класс по приготовлению форели.** Озеро расположено на высоте 370 метров над уровнем моря. С этой точки открывается изумительный вид на Медвежью гору, на его тыльную сторону и прилегающий берег. Готовим, а главное отдыхаем и наслаждаемся великолепными видами!



Вы давно мечтаете приготовить нечто особенное, изысканное и главное вкусное, почувствовать себя настоящим шеф-поваром?

#### Гастрономическая мастерская Богдана Парина для Вас!

Роскошное мероприятие в уникальной атмосфере!

Меню на мастер-классе из морепродуктов:

- ✓ Салат из жаренной барабули с миксом салата.
- ✓ Бифстроганов из рапанов с шафрановым соусом.
- ✓ Ставрида маринованная в пряном рассоле. Подается с пюре из корня пастернака и сельдерея.



**КОЛИЧЕСТВО МЕСТ ОГРАНИЧЕНО!!!  
ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАШЕМУ ОБУЧЕНИЮ И ОТДЫХУ!!!**