



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula  
Odgovoran partner: Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o.  
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno  
razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i  
turizma Pula  
Šifra projekta UP:03.3.1.05.0005



Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula (u daljnjem tekstu ŠTUT Pula) kao nositelj projekta KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma i AZRRI-Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. Pazin kao partner na projektu objavljuju

## JAVNI POZIV

### za sudjelovanje na radionici „Urban fish food – novi trendovi u valorizaciji plave ribe Jadranskog mora“

Projekt KLIK Pula provodi se u okviru Europskog socijalnog fonda (ESF) za razdoblje 2014.-2020. Projekt se provodi u suradnji sa sljedećim partnerima: Istarska županija, Obrtnička komora Istarske županije, Hrvatska gospodarska komora - županijska komora Pula, Arena Hospitality Group d.d., Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Maistra d.d., Škola za odgoj i obrazovanje Pula, Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj - Scuola di formazione professionale Eugen Kumičić Rovigno, Uniline d.o.o., Valamar Riviera d.d., Grad Pula - Citta Pola.

Svrha Centra za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma - KLIK Pula jest povećanje konkurentnosti hrvatskog turizma kroz unaprjeđenje obrazovne infrastrukture i provedbu programa obrazovanja, usavršavanja i osposobljavanja ljudskih potencijala izvrsne kvalitete sukladno potrebama visoko kvalitetnih smještajnih i uslužnih kapaciteta. Ova radionica jedan je od specijaliziranih programa za usavršavanje odraslih polaznika koji provode ŠTUT Pula-RCK KLIK Pula i AZRRI d.o.o.

Suvremena urbana gastronomija bazirana na plavoj ribi Jadranskog mora tematika je ove dvodnevne specijalizirane radionice. Radionica je prvenstveno orijentirana na tematiku urbane kuhinje te pripremu inovativnih jela po principu maksimalnog iskorištavanja namirnice, odnosno lokalne ribe. Cilj Urban fish food radionice jest edukacija polaznika po pitanju gastronomske valorizacije lokalne ribe i njezine uporabe kao vrhunske nutritivne namirnice u kreativnim, vizualno primamljivim jelima.





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula  
Odgovoran partner: Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o.  
Naziv projekta: KLIK Pula- Centar za kompetentno cjeloživotno  
razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i  
turizma Pula  
Šifra projekta UP:03.3.1.05.0005



Teme kojima će se baviti ova specijalizirana radionica jesu kako prepoznati potencijal u manje popularnim vrstama riba te kako ih primjenom gastronomskih trendova oblikovati u zanimljiva jela. Ribi kao namirnici nije potrebna duga termička obrada a svakodnevnom rutinom ponekad izostaje doza kreativnosti. Upravo će ova radionica polaznicima dati smjer u kreiranju vlastitih, autentičnih jela.

Struktura radionice podijeljena je na teorijski i praktični dio koji će se odvijati kroz dva dana, kako bi polaznici na najbolji način dobili uvid u tematiku radionice. Polaznici će upravo kroz ovakav koncept radionice steći znanja i vještine kako zaintrigirati goste vrhunskim i kreativnim urbanim ribljim jelima, primjenom tradicionalnih tehnika pripreme ribe.

Chef predavač Dario Šumar polaznicima će prezentirati mogućnosti stvaranja dodane vrijednosti putem suvremenih ribljih jela, a prvi dan radionice teorijski će se obraditi potencijali plave ribe Jadrana. Drugi dan radionice predviđen je za praktični dio na kojem će se prezentirati različiti riblji rezovi i tehnike pripreme ribe od glave do repa, u obliku inovativnih jela.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva, turizma i hotelijerstva na temu maksimalne iskoristivosti i gastronomske valorizacije plave ribe, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održat će se u utorak i srijedu, 11. i 12.05.2021. godine u Edukacijsko gastronomskom centru Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkom u 09:00 sati.

Prijave se zaprimaju do popunjenosti slobodnih mjesta, i to za po jednog polaznika iz svakog od prijavljenih objekata/institucija. Molimo sve zainteresirane da svoje prijave za sudjelovanje šalju e-mailom na [edukacije@azrri.hr](mailto:edukacije@azrri.hr) ili se prijave pozivom na kontakt broj 052/351-596.

*Napomena: aktivnost se provodi u organizaciji regionalnog centra kompetentnosti KLIK Pula-ŠTUT Pula*

