



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 „Jednostavne torte s lokalnim karakterom u restoraterstvu i hotelijerstvu“

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.

Tema specijalizirane dvodnevne slastičarske radionice je priprema torti baziranih na lokalnim sezonskim proizvodima. Poznato je kako sve više novootvorenih restorana i hotela u svojoj ponudi nudi nekonvencionalne torte koje odišu karakterom. Cilj je osvijestiti polaznike o dodatnoj vrijednosti uporabe lokalnih sezonskih namirnica i osposobiti ih za primjenu istih u pripremi autentičnih torti. Time će dodatno obogatiti svoju ponudu i povećati prepoznatljivost svojih ugostiteljskih objekata.





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



Na specijaliziranoj radionici će se obraditi temeljni postulati tradicionalnih i modernih torti u restoraterstvu i hotelijerstvu kako bi se kuharima i slastičarima polaznicima pokazao smjer u kreiranju autentičnih torti, koje ne zahtijevaju visoka znanja u slastičarstvu i čokolatijerstvu.

Polaznicima će se omogućiti stjecanje znanja i vještina u segmentu torti u restoraterstvu i hotelijerstvu, a kroz kreativan pristup u pripremi predstaviti će se zemljopisno područje na kojem se ugostiteljski ili hotelijersko-turistički objekt nalazi. 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.

Talentirani chef predavač Ivan Peruško prezentirat će tematiku torti u restoraterstvu i hotelijerstvu a prvi dan radionice teorijski će pojasniti slastičarske tehnike i koncepte. Drugi dan radionice rezerviran je za praktični dio na kojem će se teorijski obrađena znanja praktično prezentirati kroz pripremu torti u didaktičkoj kuhinji.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva, turizma i hotelijerstva u svezi tematike torti u restoraterstvu i hotelijerstvu, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održat će se u četvrtak i petak, 13. i 14.05.2021. godine u Edukacijsko gastronomskom centru Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkom u 13:00 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 ili se prijave pozivom na kontakt broj 052/351-596.

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

