



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula  
Odgovoran partner: Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. Pazin  
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 (u daljnjem tekstu AZRRI d.o.o.) kao partner na projektu objavljuju

## JAVNI POZIV

### za sudjelovanje na radionici „Valorizacija lukovičastog povrća u gastronomiji”

U sklopu projekta KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma, provode se specijalizirani programi usavršavanja odraslih polaznika. Dvodnevna radionica „Valorizacija lukovičastog povrća u gastronomiji” jedan je od specijaliziranih programa za čiju provedbu je zadužen AZRRI d.o.o. u suradnji sa ŠTUT Pula.

Projekt KLIK Pula sufinancira se u okviru Europskog socijalnog fonda (ESF) za razdoblje 2014.-2020. godine te 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., te 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.

Lukovičasto povrće uključuje različite sorte luka, češnjaka, i poriluka, te se upravo njima posvećuje posebna pažnja u kreiranju jela, radi toga što oni predstavljaju bazu mnogim jelima. Međutim, potencijali lukovičastog povrća nisu





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula  
Odgovoran partner: Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. Pazin  
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



dovoljno iskorišteni u tradicionalnim i modernim jelima. Navedeno je povrće veoma važno za gastronomiju, jer se njime postiže poboljšanje okusa i teksture jela, te ono jelima daje poseban miris. Cilj ove specijalizirane radionice jest polaznicima sektora ugostiteljstva i turizma prezentirati, te ih educirati o prednostima korištenja lukovičastog povrća, ali ne kao sastojaka, već kao namirnica u jelima.

Radionicom se želi educirati kuhare polaznike o važnosti lukovičastog povrća u gastronomiji, te im se žele dati ideje i smjer kako uz pomoć lukovičastog povrća pripremiti inovativne tanjure. Tijekom radionice, kuhar predavač pripremiti će niz jela u koja će biti uključeno lukovičasto povrće i to u predjelima, glavnim jelima ili kao prilog.

Radionica će se odvijati kroz dva dana, prvi dan biti će posvećen stručnom predavanju o lukovičastom povrću, te njegovim specifičnostima, dok je drugi dan rezerviran za praktični dio i pripremu kreativnih tradicionalnih ali i modernih varijanti jela uz različite kuharske tehnike. Kuhar predavač biti će chef Nikola Vuković.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva i turizma na temu valorizacije lukovičastog povrća u gastronomiji, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održati će se u četvrtak i petak, 16. i 17.03.2023. godine u didaktičkoj kuhinji Edukacijsko gastronomskog centra Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkom u 10:00 sati.

Prijave se zaprimaju do popunjenja slobodnih mjesta, i to za po jednog polaznika iz svakog od prijavljenih objekata/institucija. Molimo sve zainteresirane da svoje prijave za sudjelovanje šalju email-om na [iris.pentek@azrri.hr](mailto:iris.pentek@azrri.hr), a za sve informacije slobodno nam se obratite pozivom na kontakt broj 052/351-595.

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



Europska unija  
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI  
I INVESTICIJSKI FONDOVI

