



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

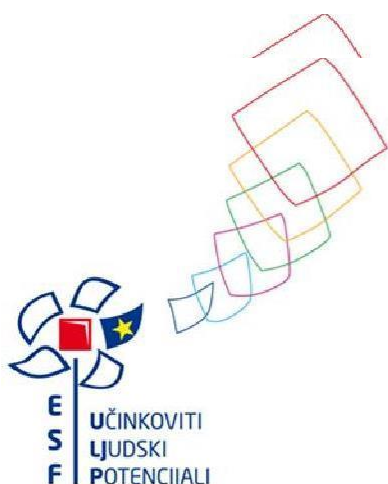
## JAVNI POZIV

### za sudjelovanje na radionici „Utjecaj povijesnih razdoblja na istarsku gastronomiju: antička, mletačka i austrougarska kuhinja“

Projekt KLIK Pula provodi se u okviru Europskog socijalnog fonda (ESF) za razdoblje 2014.-2020. godine. 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. 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. Ova radionica jedan je od specijaliziranih programa za usavršavanje odraslih polaznika koji provode ŠTUT Pula - RCK KLIK Pula i AZRRI d.o.o.

Istra zbog svojega iznimnog geografskog položaja predstavlja međukulturno sjecište koje su i u kulinarskom pogledu obilježili brojni narodi, ostavivši pečat u oblikovanju istarskoga gastronomskog nasljeđa. Ova specijalizirana radionica ima za cilj polaznicima omogućiti učenje i nadogradnju znanja i vještina po pitanju tri najvažnija povijesna razdoblja, koja su imala veliki utjecaj na stvaranje temelja na kojima istarska gastronomija počiva danas. Na radionici će se prezentirati povijesni presjek nastajanja gastronomije u Istri, one siromašne ali i gastronomije koja je stolovala u bogatim antičkim, srednjovjekovnim i novovjekovnim kuhinjama.





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



Tematika ove specijalizirane radionice jesu utjecaji antičke, mletačke i austrougarske kuhinje na današnju istarsku gastronomiju. Prema mnogim zapisanim iskazima, ne samo antička, već i mletačka ali i austrougarska kuhinja itekako su obilovale skupim namirnicama i proizvodima, ne samo lokalnog podrijetla. Upravo ovom radionicom, kuhari polaznici educirat će se o načinima reinterpetacije zaboravljenih jela koja mogu upotpuniti ponudu njihovih objekata. Sva jela pripremat će se u izvornom obliku ili barem što sličnije, te će se svako jelo pokušati predstaviti i pripremiti na inovativan i zanimljiv način sukladno današnjim kulinarskim trendovima.

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 dobiti uvid u različite kuharske tehnike te mogućnosti svakog povijesnog razdoblja, čime će steći razne ideje kako upotpuniti jelovnike autentičnim jelima.

Prvi dan radionice bit će posvećen prezentaciji teorijskog aspekta svakog pojedinog razdoblja te njihovog utjecaja na korištenje specifičnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda, kuharskih tehnika ali i običaja koji su stvoreni do današnjeg dana. Drugi dan radionice predviđen je za praktični dio na kojem će kuhari polaznici zajedno sa chefom predavačem pripremati jela karakteristična za svako razdoblje, u kombinacijama različitih proizvoda, ali u modernijim varijantama.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva, turizma i hotelijerstva na temu utjecaja povijesnih razdoblja na istarsku gastronomiju, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održat će se u ponedjeljak i utorak, 6. i 7.12.2021. godine u didaktičkoj kuhinji Edukacijsko gastronomskog centra Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkomu 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) a za sve informacije da nam se obrate pozivom na kontakt broj 052/351-596.

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

