



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 (u daljnjem tekstu AZRRI d.o.o.) kao partner na projektu objavljuju

JAVNI POZIV

za sudjelovanje na radionici „Mesni odresci i zrenje mesa autohtonih pasmina Istre“

ŠTUT Pula i AZRRI d.o.o., sudjeluju u implementaciji projekta KLIK Pula, koji se sufinancira 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.

Odležavanje odnosno zrenje mesa proces je kojim se dolazi do "razbijanja" vezivnog tkiva u mesu, čime meso postaje puno mekše. U kuharstvu razlikujemo dvije vrste zrenja, suho zrenje - dry aging i mokro zrenje - wet aging. Svrha ove dvodnevne radionice jest upoznavanje kuhara polaznika s anatomskim pozicijama autohtonih istarskih pasmina te postupcima zrenja mesa na bazi tradicionalnih i modernih varijanti sastojaka. Radionica ima za cilj polaznicima omogućiti učenje i nadogradnju znanja i vještina u svezi mesa autohtonih pasmina Istre (istarsko govedo - boškarin, istarski tovar - magarac, istarska ovca i istarska koza) te tehnika zrenja za pojedinu vrstu mesa.





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



Upoznavanje s namirnicama, oblikovanje mesa, pripremni radovi i osnovni termički postupci prigradnje jela, tematika su ove specijalizirane edukacije. Ova radionica ima za zadatak osim edukacije, prvenstveno chefovima i ljudskim potencijalima sektora ugostiteljstva, turizma i hotelijerstva proširiti vidike o načinima zrenja mesa te mogućnostima koje specifično meso, odležano tijekom određenog vremena u kombinaciji s različitim sastojcima, može imati u kreiranju jelovnika.

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. Chef predavač ove dvodnevne specijalizirane radionice bit će renomirani hrvatski chef, Zdravko Tomšić. Chef je restorana Draga di Lovrana (Lovran), gdje provodi niz projekata s ciljem valorizacije lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda te na ovoj radionici polaznici će dobiti uvid u različite vrste mesnih odrezaka pojedinih istarskih pasmina te mogućnostima koje im različite tehnike odležavanja pružaju.

Radionica je oblikovana na način da se najprije obradi teorijski aspekt, te će prvi dan biti potpuno posvećen stručnom predavanju veterinaru i kuhara predavača, koji će sve do detalja predstaviti meso autohtonih pasmina Istre (istarsko govedo - boškarin, istarski tovar - magarac, istarska ovca i istarska koza) te prezentirati tematiku zrenja mesa. Kuhar predavač će na drugi dan radionice, u praktičnom dijelu predstaviti koje vrste zrenja odgovaraju pojedinoj vrsti mesa u kombinaciji s različitim sastojcima te s kuharima polaznicima pripremiti sve prezentirane vrste mesa.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva, turizma i hotelijerstva na temu mesa autohtonih pasmina Istre te postupaka zrenja, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održat će se u ponedjeljak i utorak, 21. i 22.02.2022. godine u didaktičkoj kuhinji Edukacijsko gastronomskog centra Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkom u 10:00 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 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.

