



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
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 „Priprema tradicionalnih istarskih tjestenina od različitih vrsta brašna“

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 „Priprema tradicionalnih istarskih tjestenina od različitih vrsta brašna“, 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.

Ova specijalizirana dvodnevna radionica ima za cilj educirati pripadnike sektora ugostiteljstva, hotelijerstva i turizma o različitim vrstama brašna kao bazi pri izradi tradicionalnih istarskih tjestenina.





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
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



Tjestenina predstavlja jednu od glavnih vrsta namirnica koja se može naći na jelovnicima gotovo svakog ugostiteljskog objekta sa ponudom hrane. S obzirom na to da tjestenina može biti dio predjela, glavnih jela, pa čak i deserata, svrha je ove radionice, koristeći različite vrste brašna, dati kuharima polaznicima nove ideje za izradu i pripremu tjestenine, a da pri tome zadrže autentičnost jela u svojim objektima.

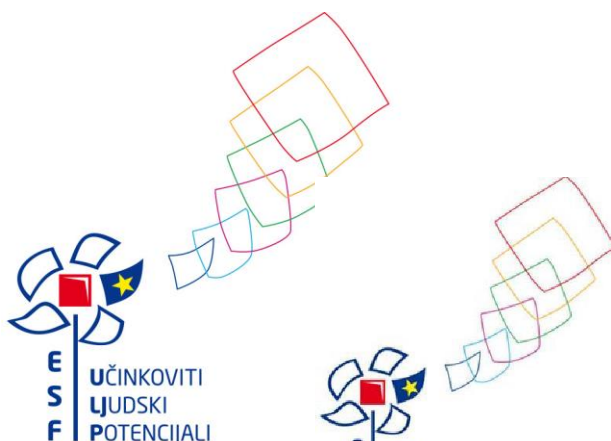
Na ovoj dvodnevnoj radionici, prvoga dana prezentirati će se razne vrste brašna uključujući i lokalna brašna s područja Istarske županije, nakon čega će se svi polaznici uputiti u didaktičku kuhinju, zajedno zabrašniti svoje ruke, te započeti sa izradom tjestenine. Drugi dan radionice rezerviran je za nastavak izrade tjestenine, za pripremanje raznih umaka, te naposljetku kuhanje tjestenine i degustaciju. Samo neke od tradicionalnih tjestenina koje će se pripremati na radionici su tagliatelle, ravioli, fuži, njoki, njoki na žlicu, štruclji, štrunjci, i ostale. Radionicu će voditi chef Dario Šumar.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice, te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva, turizma i hotelijerstva u vezi tematike tradicionalnih istarskih tjestenina od različitih vrsta brašna, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održati će se u ponedjeljak i utorak, 21. i 22.11.2022. godine u didaktičkoj kuhinji Edukacijsko gastronomskog centra Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkom u 11:00 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 e-mailom na iris.pentek@azrri.hr.

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



www.esf.hr



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.