



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 „Lokalno povrće u visokoj gastronomiji“

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.

Povrće kao vrsta namirnice sezonskog karaktera, ima karakteristike uključivanja u sve dijelove jelovnika, od predjela, glavnog jela pa i deserta. U restoranima, konobama i hotelima povrće je većinom servirano kao dio predjela ili kao dodatak glavnim jelima, što u konačnici pokazuje kako je iskoristivost povrća u gastronomiji veoma niska. Cilj ove specijalizirane radionice jest istraživanje i predstavljanje potencijala lokalnog sezonskog povrća te njegova gastronomska valorizacija kroz kreativna jela, kako bi se polaznicima omogućilo učenje i nadogradnja znanja i vještina.

Radionicom se žele educirati sudionici ugostiteljsko-turističkog i sektora hotelijerstva odnosno chefovi kako da uz poznavanje nutritivnih vrijednosti ali i mogućnosti pojedinog povrća mogu kreirati autentično jelo koje stvara dodanu vrijednost.





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 ovoj tematskoj radionici, obradit će se sezonsko povrće koje je dostupno u trenutku održavanja radionice, tako da se kuharima polaznicima prezentira kako da od uobičajenog svakodnevnog povrća mogu stvoriti i upotpuniti jela u potpuno novoj sferi. Inovativna jela nisu ona koja koriste teško nabavljive namirnice, već ona koja osobama koja ih konzumiraju, pričaju priče o namirnicama koje čine to jelo, a uz pomoć povrća moguće je stvoriti jelovnike lokalnog karaktera.

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. Prvi dan radionice započet će predavanjem te predstavljanjem teorijskih aspekta korištenja povrća u kreiranju autohtonih istarskih jelovnika. Drugi dan radionice rezerviran je za odvijanje praktičnog dijela u kojem će se prezentirati povrće i kuharske tehnike koje će se koristiti pod vodstvom stručnog kuhara predavača.

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

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održat će se u ponedjeljak i utorak, 13. i 14.12.2021.godine u didaktičkoj kuhinji Edukacijsko gastronomskog centra Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkom u 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.*

