



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 „Inovativna jela od mesa lokalne peradi 2“

Projekt KLIK Pula provodi se u okviru Europskog socijalnog fonda (ESF) za razdoblje 2014.-2020.. na kojemu je AZRRI d.o.o. partner. 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., Grad Pula - Citta Pola.

U sklopu projekta KLIK Pula provode se specijalizirani programi za usavršavanje odraslih polaznika. Dvodnevna radionica „Inovativna jela od mesa lokalne peradi 2“ jedan je od specijaliziranih programa, za čiju provedbu je zadužen AZRRI d.o.o. u suradnji sa ŠTUT Pula.

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.

Zbog izuzetno velike zainteresiranosti polaznika, ponovno se organizira radionica „Inovativna jela od mesa lokalne peradi“ a sve kako bi im omogućili učenje i stjecanje znanja i vještina po pitanju pripreme inovativnih jela na bazi lokalne peradi te načina vrednovanja gastronomskog potencijala bijelog mesa različitih vrsta.

Meso peradi dio je tradicionalne ponude jela u Istri te se konzumiralo na cjelokupnom teritoriju istarskog poluotoka. Postoji više razloga za tradicionalni uzgoj peradi, počevši od kratkog trajanja uzgoja pa do odlične iskoristivosti namirnice te na kraju i nutritivna vrijednost bijelog mesa peradi po dostupnim cijenama.





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



Upravo iz tog razloga je meso peradi korišteno u mnogim jelima u istarskim objektima, od juha, toplih predjela pa sve do glavnih jela. Radionicom se želi ukazati na kvalitetu domaće uzgojenih bijelih mesa naspram mesa komercijalnih uzgoja, te tako pomoći u stvaranju dodatne vrijednosti lokalno uzgojene peradi čiji će potencijal kuhari/ugostiteljski djelatnici znati iskoristiti.

Svrha ove radionice jest osvijestiti pripadnike sektora ugostiteljstva i hotelijerstva o različitim načinima gastronomskog vrednovanja lokalne peradi kroz inovativna jela. Struktura radionice bit će podijeljena na teorijski i praktični dio, na način da se prvog dana obrađuje teorijski aspekt radionice, a drugi dan je predviđen za praktičnu pripremu uključujući polaznike. Chef predavač ove dvodnevne specijalizirane radionice bit će renomirani hrvatski chef, Zdravko Tomšić.

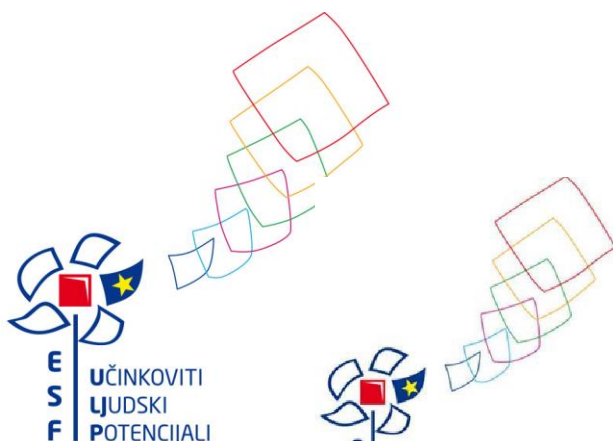
Chef Zdravko Tomšić prezentirat će i pripremati inovativna jela na bazi mesa lokalne peradi, čije će karakteristike te pravilne tehnike prvotno predstaviti na prvi dan radionice. Sljedećeg dana odvijat će se praktični dio radionice na kojem će biti prezentirani svi rezovi mesa te namirnice koje će potom biti korištene u pripremi jela.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva, turizma i hotelijerstva u svezi valorizacije lokalne peradi kroz inovativna jela, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održat će se u ponedjeljak i utorak, 23. i 24.05.2022. 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 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.