



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Odgovoran partner: Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. Pazin
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 Restorantski deserti na bazi lokalnih namirnica

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 „Restorantski deserti na bazi lokalnih namirnica“ 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.

Tema ove slastičarske radionice bazira se na motivaciji kuhara i slastičara kako da kartu slastica u svojim objektima podignu na višu razinu, te uz pomoć lokalnih sezonskih namirnica zaintrigiraju nepca svojih gostiju. Tema ove radionice nadovezuje se na ulogu Edukacijskog gastronomskog centra Istre, odnosno na valorizaciju lokalnih proizvoda, a na radionici pripremani i prezentirani deserti mogu postati smjer polaznicima u kreiranju vlastitih deserata.





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Odgovoran partner: Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. Pazin
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



Predavač će polaznicima predstaviti inovativne pristupe i ideje u pripremi deserata s lokalnim karakterom. Ova će dvodnevna radionica omogućiti polaznicima da se na prvi dan upoznaju s teorijski bitnim informacijama i postulatima modernog slastičarstva, na temelju kojih će se potom oba dva dana pripremati tematski deserti na bazi sezonskih namirnica. Također, polaznicima će se prezentirati pojedini deserti za koje će moći koristiti lokalne namirnice, a koje su u trenutku održavanja radionice izvan sezonskog karaktera. Po završetku radionice, svi deserti biti će servirani i prezentirani, te naposljetku i degustirani. Chef predavač biti će Nikola Vuković.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva i turizma, a vezano uz temu deserata na bazi lokalnih namirnica, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održati će se u utorak i srijedu, 19. i 20.12.2023. godine, u didaktičkoj kuhinji Edukacijsko gastronomskog centra Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkom u 10:00 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 edukacije@azrri.hr.

Aktivnost se provodi u organizaciji regionalnog centra kompetentnosti KLIK Pula - ŠTUT Pula.

