



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 „Lokalno povrće u visokoj gastronomiji 2”

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 „Lokalno povrće u visokoj gastronomiji 2” 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.

Povrće kao vrsta namirnice sezonskog karaktera, ima karakteristike uključivanja u sve dijelove jelovnika, od predjela, glavnog jela pa do 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





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



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 sektora ugostiteljstva i turizma odnosno chefovi, kako bi uz poznavanje nutritivnih vrijednosti ali i mogućnosti pojedinog povrća mogli kreirati autentično jelo koje stvara dodanu vrijednost.

Na ovoj tematskoj radionici, obraditi će se sezonsko povrće koje je dostupno u trenutku održavanja radionice, da bi se kuharima polaznicima prezentiralo kako da od uobičajenog svakodnevnog povrća stvore jela ili ih upotpune na potpuno novi način. Inovativna jela nisu ona koja koriste teško dobavljive namirnice, već ona koja konzumentima 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, te će se odvijati kroz dva dana, kako bi polaznici na najbolji način dobili uvid u tematiku radionice. Prvi dan radionice započeti će predavanjem te predstavljanjem teorijskih aspekata 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 Matije Bogdana.

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

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održati će se u petak i ponedjeljak, 03. i 06.03.2023. 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 email-om na [iris.pentek@azrri.hr](mailto:iris.pentek@azrri.hr), a za sve informacije slobodno nam se obratite pozivom na kontakt broj 052/351-595.



Europska unija  
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI  
I INVESTICIJSKI FONDOVI





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



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



[www.esf.hr](http://www.esf.hr)



Europska unija  
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI  
I INVESTICIJSKI FONDOVI



UČINKOVITI  
LJUDSKI  
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.