



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 „Restorantska vegetarijanska kuhinja po Michelinovim kriterijima“

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 „Restorantska vegetarijanska kuhinja po Michelinovim kriterijima“, 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 otvoriti potpuno nove vidike i smjerove koje vegetarijanska kuhinja može pružiti, te načine kako da kuhari polaznici u svojoj svakodnevnoj ponudi objekata nude ovakvu vrstu kuhinje.





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



Preferencije ali i zdravstveni razlozi gostiju doveli su do sve veće potražnje vegetarijanskih jela u ponudi restorana, konoba i hotela. Upravo iz tog razloga kuharima su potrebne smjernice i ideje za kreativna jela koja su u datom trenutku izvediva.

Struktura radionice podijeljena je na teorijski i praktični dio, te se odvija kroz dva dana, kako bi polaznici na najbolji mogući način dobili uvid u ovu interesantnu, i ne baš svima sasvim poznatu temu, te kako bi imali dovoljno vremena savladati istu.

U uvodnom dijelu prvoga dana radionice, održati će se stručno predavanje u svezi vegetarijanske prehrane, dok će ostatak prvoga dana, te drugi dan biti posvećeni pripremi vegetarijanskih jela koja se mogu ukomponirati u jelovnike gotovo svakog ugostiteljskog objekta.

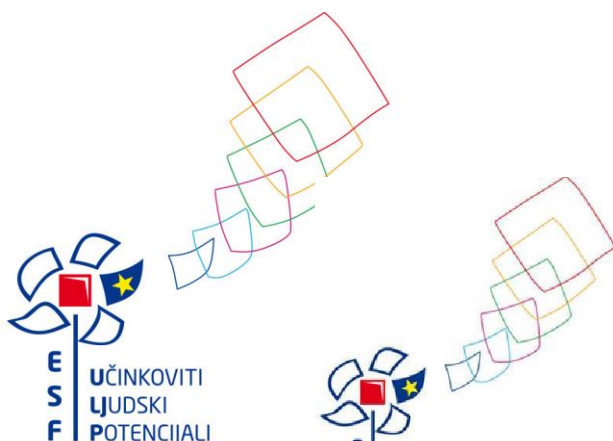
Kuhar predavač s iskustvom stečenim u radu u ugostiteljskom objektu s Michelinovom zvjezdicom, kuharima polaznicima prezentirati će više vrsta predjela, glavnih jela i deserata na bazi voća, povrća, mliječnih proizvoda, te ostalih vegetarijanskih namirnica. Osim pripreme jela i jelovnika na bazi vegetarijanskih namirnica, kuhar predavač će prezentirati vještine i način rada koje zahtjeva kuhinja bazirana na visokim standardima, što podrazumijeva i korištenje lokalnih poljoprivredno prehrambenih proizvoda. Na samome kraju radionice, sva jela biti će servirana i prezentirana te naposljetku degustirana. Radionicu će voditi najmlađi hrvatski chef ovjenčan Michelinovom zvjezdicom, Deni Srdoč.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice, te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva, turizma i hotelijerstva u vezi tematike vegetarijanske kuhinje po Michelinovim kriterijima, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održati će se u srijedu i četvrtak, 23. i 24.11.2022. godine u didaktičkoj kuhinji Edukacijsko gastronomskog centra Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkom u 9:00 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](mailto:iris.pentek@azrri.hr).

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



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



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



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.